

# インスタントラーメン小学生レシピコンクール応募用紙

## 注意事項

- ・JASマーク付きのインスタントラーメンを使用してください
- ・スープと麺は、必ずどちらも1人分につき半分以上使用してください
- ・材料は2人分の分量を記載してください

## レシピ考案のポイント

- ・地元の食材を利用する・誰に食べてもらいたいかを考える・自分の好きな食材を使ってみる
- ・いろいろな食べ物から「もしラーメンに使ったら」を考える

## 記入例

① 料理の名前	我が家のピリ辛肉みそらーめん	応募者名	麺太郎
学校名	〇〇〇〇〇〇〇〇	小学校	クラス 学年：4年 5年 6年 1組
② 使用する材料 (2人分の分量)	<p>★大会は冬に行われます。季節の食材を使ってみてね!</p> <p>★インスタントラーメンの種類に丸をつけてください</p> <p>※スープと麺は、必ずどちらも1人分につき半分以上使用してください</p> <p>●塩 ●しょうゆ ●みそ ●とんこつ ●うどん ●そば ●その他( )</p> <p>ラーメン (2袋) ・ふぞくのスープ (2袋)</p> <p>豚ひき肉 (50g) ・もやし (適量) ・長ネギ (適量)</p> <p>みそ (適量) ・レタス (適量) ・ラー油 (適量)</p> <p>材料費の目安は1人分500円以内とします。</p>		
③ 作り方	<p>①長ネギをみじん切りにする。</p> <p>②フライパンに油を入れ、強火でひき肉を炒め、後から長ネギを入れる。</p> <p>③みそとラー油を加え、味を調える。</p> <p>④麺もやしをゆでる。</p> <p>⑤スープの粉を加え、レタスと肉みそを上盛りに盛付けて完成。</p> <p>2人分の調理時間 ( 15 ) 分</p>		
④ 料理の特徴 アピールポイント 工夫したところ 作ってみた感想	<p>写真</p> <p>必ず貼ってね!</p>		
⑤ 食べてほしい人 その理由	<p>⑥ ★料理の完成イメージ</p> <p>写真</p> <p>必ず貼ってね!</p>		

## ② 材料と分量

2人分の分量を書いてください。栄養バランスや食材の組み合わせなどが審査ポイントです。

## ③ 作り方

手順・工程に番号を振ってわかりやすく書いてください。

2人分を調理するときの時間を書いてください。

## ④ 特徴・アピール・工夫

手順・工程に番号を振ってわかりやすく書いてください。

## ④ 作ってみた感想

調理してみて難しかった点や、食べてもらった人の感想など、自由に書いてください。

## ⑤ 食べてほしい人

お母さんやお父さんなど、誰のためを思って作ったのか書きましょう。

## ⑥ 写真を貼る

料理の完成イメージがわかるような写真を必ず貼ってください。

応募先

〒104-8782 東京都中央区築地3-7-10 JS築地ビル5F (株)アルファネット内

「インスタントラーメン小学生レシピコンクール」事務局 宛て

応募方法などについてのお問い合わせは、「インスタントラーメン小学生レシピコンクール」事務局までご連絡ください。

※9月1日(火)から受付開始 平日(土日祝日を除く) 10:00~18:00 (電話) 03-6228-4135

※主催する(一社)日本即席食品工業協会では、プライバシーポリシーに則り、応募者の個人情報の取り扱い・管理を徹底いたします。

※応募者の個人情報は当コンクールの審査・連絡および発送のみに利用します。

※入賞者の氏名、学年、および学校名の個人情報や、お送りいただいた写真および映像は、(一社)日本即席食品工業協会ホームページ・SNSへ掲載予定です。また、報道関係各社のメディアに掲載されることがあります。

※大会の様子はテレビ、YouTubeで放映されることがあります。 ※応募作品に関する著作権は協会に帰属します。応募作品は協会に許可なく他に掲載できません。

大会について  
くわしくはこちら



## 学校でまとめて応募される場合

- ・学校名、連絡先、応募者名などは「別紙一覧表」にご記入いただく形でも結構です。(応募者名の記録は学校側にも残してください)
- ・学校の封筒などを利用して郵送する場合には同封の「宛名シール」をご利用ください。

フリガナ		クラス 学年：4年 5年 6年	電話番号	-	-
学校名	小学校	組	FAX番号	-	-
フリガナ			先生のお名前		
応募者名			メールアドレス		
おところ	〒 □□□□-□□□□□□				

① 料理の名前			おう ぼ 応募者名	

学校名	小学校	クラス	学年： 4年 5年 6年	組
-----	-----	-----	--------------	---

② 使用する材料 (2人分の分量)	<p>★大会は冬に行われます。季節の食材を使ってみてね!</p> <p>★インスタントラーメンの種類に丸をつけてください</p> <p>※スープと麺は、必ずどちらも1人分につき半分以上使用してください</p> <p>●塩 ●しょうゆ ●みそ ●とんこつ ●うどん ●そば ●その他( )</p>	<p>JASマーク付きのインスタントラーメンを使用してください。 ※即席うどん、即席そば、即席焼きそばも含まれます。</p>
	<p>材料費の目安は 1人分500円以内と します。</p>	

③ 作り方	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	
	<p>2人分の調理時間 ( )分</p>	

④ 料理の特徴 アピールポイント 工夫したところ 作ってみた感想	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>	
---	---	--

⑤ 食べてほしい人とその理由	<p>●食べてほしい人</p> <p>-----</p>
	<p>●その理由</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>

<p>⑥ ★料理の完成イメージ</p> <p>※めくって④⑤を確認ができれば 【 】内のサイズまで貼れます。 のりしろ部分にのみりのりづけしてください。</p>
--

**写真**を  
**必ず貼ってね!**

のりしろ

※料理を作るときは、先生か家の人に必ずつきそってもらい、事故のないように注意しましょう。