

第5回

ガスで彩る 楽しい料理

クッキング Cooking Contest コンテスト

埼玉県大会

結果報告!



第1回大会から審査委員長を務めてくださっている服部幸應先生。大会では「食育」についての講演も行われました。

服部幸應(はっとり・ゆきお) / 学校法人服部学園理事長、服部栄堂専門学校校長、医学博士。食を通じて子供の心と身体を健康にする“食育”の理念を広める活動に積極的に取り組んでいる。



東彩ガス代表・川畑さん親子は 見事”団らん賞“を受賞されました!!

昨年11月3日に埼玉県ガス協会主催の親子クッキングコンテスト埼玉県大会が開催されました。各地区予選を見事に勝ち抜いてきた18組36名の親子がエントリー。東彩ガス代表は川畑優香さん、みらのさん(小2)親子です。パンフレットを見たみらのさんが「出た〜い!」と、とても乗り気だったのが応募のきっかけだそう、積極的に調理をこなす姿がとても頼もしく見えました。審査の対象はガスの特

性を活かした美味しい料理であることはもちろん、親子のチームワークが大きな鍵となりました。「日本は世界一の“食育先進国”。その文化は、親と子どもが一緒に家庭料理を作り、楽しみながら伝えていくものです。親子のコミュニケーションも増えて、家庭円満にもつながりますよ。」(服部幸應審査委員長)川畑さん親子は「かっこいいパパ」の応援もあり、抜群のチームワークで見事”団らん賞“を受賞されました。



ずーっとかっこいい パパでいてね

~グリルを使ってカロリーダウン~

グリルまいたけの Pasta、かぼちゃの豆乳スープ、
グレープフルーツとオレンジゼリーのサラダ



東彩ガス代表
川畑優香さん
みらのさん【小2】

グリルまいたけの
Pasta

材料(4人分)

- スパゲティ.....320g
- まいたけ.....2パック
- エリンギ.....1パック
- なめたけ.....160g
- ちりめんじゃこ.....40g
- 大根.....15cm
- おくら.....6~8本
- オリーブオイル.....大さじ2
- 輪切り唐辛子.....適量
- 刻みのみり.....適量
- 醤油.....お好みで

作り方

- 鍋に湯を沸かし、1%の塩を入れ沸騰したらパスタを入れ茹でる。最後1分でおくらを入れる。
- まいたけとエリンギを魚焼きグリルで香りよく焼き、塩を振る。
- 大根はおろすかフードプロセッサでシャーベット状にする。
- パスタが茹で上がったら水気をきってオリーブオイル、なめたけ、じゃこ、輪切り唐辛子をあえる。②、③、おくら、最後にのりを散らし、お好みで醤油をかける。

「かぼちゃの豆乳スープ」「グレープフルーツとオレンジゼリーのサラダ」のレシピはHPに掲載しています!

東彩ガス
http://www.tosaigas.co.jp
★トップページのバナーをクリック!

ヨロコビの声

グリルがとっても便利でした。タイマーが付いていたりと親切な設計で、コンロが進化してるんだなーと思いました。賞までいただけるとは思わなかったのも嬉しかったです。(優香さん)

とても嬉しかった!サラダにトッピングするオレンジ寒天がひとりで全部できました。(みらのさん)

東彩ガスのスタッフ皆さんのサポートがあってこそこの受賞だと思います。私のことを考えてのメニューなので喜びも大きいです。(ご主人)



「埼玉県産 田舎汁二色うどん定食」

優勝

ぼくいけ麺?

鷲宮ガス代表/小熊 ひさえさん 麦くん【小5】

全国大会
出場決定!!



ヨロコビの声

まさか優勝できるなんて!! 思わず涙があふれました。(ひさえさん)とてもうれしいです。もっと料理がうまくなりたい!(麦くん)麦くんの得意料理は卵焼きとスープ。次回はガスの火力を活かしたダッチオーブン料理に挑戦したいのだから。

★11月22日(日)に開催された関東中央ブロック大会においても準優勝を果たし、1月10日(日)開催の全国大会に出場が決定しました!