

食と農をつなぐ

朝ごはんコンテスト 2024

～おむすびで未来につなごう朝ごはんの輪～

募集期間
令和6年5月31日（金）
～ 10月31日（木）17時まで

詳しくは裏面or
こちらから ↓



募集内容
おむすび+α(1品)の朝ごはんレシピ
近畿の有機農産物等を一つ以上使用
ガスコンロ（グリル含む）使用など



<https://www.maff.go.jp/kinki/sy-ouhi/seikatu/syokuiku/240523.html>

対象
学生2名のチーム
(高校生、大学生、短大生、専門学校生など)



書面審査上位のチームによる実演・表彰

令和7年1月18日（土）
@大阪ガスハグミュージアム

昨年同様、今年も副賞を予定しています！



写真はイメージです



近畿の有機農産物等を使って
おいしい朝ごはんをつくりましょう♪

昨年の内容は
こちらから→



主催：農林水産省 近畿農政局、大阪ガスネットワーク株式会社

協賛いただける企業・団体様も募集中！！

<https://www.maff.go.jp/kinki/sy-ouhi/seikatu/syokuiku/Cooking.html>

応募について

応募条件

- ・学生2名のチーム（高校生、大学生、短大生、専門学校生など）
〔近畿農政局管外からの応募もOK！〕
- ・近畿※1の有機農産物等※2を1つ以上※3使用
- ・おむすび+α(1品)の朝ごはんレシピ※4
- ・60分以内※5で作れるもの

※1 滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県

※2 有機農産物、特別栽培農産物のほか自治体、民間の独自認証など、環境に配慮して生産された近畿の農産物

※3 おむすびまたは一品料理のいずれか（または両方）に1つ以上有機農産物等を使用

※4 ガスコンロ（グリル含む）を使用する料理で、電子レンジなど電気調理器具の利用は不可。レシピは2人分で、おむすびは米1合、一品料理と合わせて1,000円までの食材費とする

※5 下ごしらえ及び片付け時間も含む。米の浸水時間は含まない



応募方法

チーム名、所属学校名、料理の名前、PR、レシピなどの必要事項を「様式」に記入の上、メールアドレス（mirai_club@maff.go.jp）にご応募ください

審査など

全応募作品の写真付きレシピを近畿農政局及び大阪ガスネットワークの食育ホームページに掲載いたします

【書面審査】

応募レシピをもとに専門家などが審査して順位付けし、実演審査に進む8チームを選定します

【実演審査】

令和7年1月18日（土）大阪ガスハグミュージアム（大阪市西区千代崎3丁目南2番59号）において、書面審査で選定された8チームに食材持ち込みで料理を競ってもらい、専門家が審査します



表彰

実演審査では、金賞（グランプリ）1チーム、銀賞2チーム、銅賞3チーム、大阪ガスネットワーク賞（ガス火の良さを活かした料理）1チーム、おむすび賞（簡単かつ短時間で作れる料理）1チームに授与

実演審査に参加できない場合、審査委員特別賞を予定

応募例

グリルで簡単！継続できる朝ごはん（〇〇大学 食育コンビ）

お料理のPR

a. コンセプト（200文字以内）

行程が少ないため、忙しい朝でも簡単に作れることができ、栄養・ボリューム満点の朝ごはんです

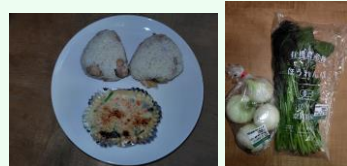
b. 食材選びや調理上で工夫したこと（200文字以内）

冷蔵庫に常備しているしゃけフレークと手軽に手に入る野菜を選びました
グリルを使用して鶏肉を焼くことで、短時間で調理することができました
また、表面はパリッと香ばしく、中は柔らかく焼きあげることができました

c. 近畿の食材（近畿の有機農産物等◎）

◎ほうれん草（奈良産）、◎玉ねぎ（京都産）

d. 作成時間：40分



審査のポイント

書面審査

- ・近畿の有機農産物等を活かしているか、地産地消を意識しているか
- ・朝食として、簡単かつ短時間で作れる料理であるか
- ・誰もが、再現できるわかりやすいレシピとなっているか
- ・食材を無駄なく使っているか
- ・朝食として栄養のバランスがとれているか
- ・ガス火の良さ（火力、グリル使用など）※を活かしているか
- ・アイデア・オリジナル性
- ・持続的な食への意識が高いか
- ・有機農産物等の消費拡大に寄与するか

実演審査

左記の他

- ・二人のコンビネーション（役割分担と連携）は取れているか
- ・片付けが手際よいか、消耗品などごみを最低限におさえているか、現状復帰がなされたか
- ・盛り付け、味・匂い・風味



※ガス火の良さについての参考サイト

グリルを使用したゆでたまごの作り方

<https://www.youtube.com/watch?v=XhviSV5nc08&t=36s>

【グリルで作る】モヤシの梅風味ナムル&キャロットラペ

<https://youtu.be/mkw9XaAflwc>

問合せ先：農林水産省 近畿農政局

消費・安全部 消費生活課

担当：田村、佐野、脇坂

TEL：075-414-9771

コンテスト全般リンク先(表面にQRコードあり)