

優勝



東海道川崎宿

三角おむすび レシピコンテスト

川崎の名物おむすびを生み出そう!

住所			
ふりがな			
氏名			
メールアドレス			
作品名	小松菜ごはんのみそ焼きおむすび		
作品の紹介	川崎で小松菜はよくとれると調べたらアツアツなので、小松菜を活かしたおむすびを考えました。甘いみそがレパート、子どもから大人まで美味しく食べられます。また、小松菜はカルシウムがたくさん入っているので、現代の日本人のカルシウム不足の手助けにもなります。ビタミンCも9月くらぶくんでるので女性にもオススメの一品です。		
作り方 ※調理手順、材料などを御記入ください。	△材料 だいてあるごはん 100g 小松菜 15g みそ 小1/2 さとう 小1 しょうが(すりおろしもの) 小1/2 おりん 小1 ごま油 1/2g しあけ 1/2g あおな/ごま油 1/2g/1/2g	△分量 100g 15g 小1/2 小1 小1/2 小1 1/2g 1/2g 1/2g/1/2g	△調理手順 1. 小松菜を塩ゆでして、水気をしっかりとっておく 2. 1の小松菜ごはん、ごはん、しあけを混ぜる。 3. 2を三角に成形する。 4. みそ、さとう、おりん、すりおろしておいたしょうがを混ぜ、タレをつくらせておく 5. フライパンにごま油を、フライパンの大きめに溶かして置く。 6. 3のおむすびの表面をかるく焼いて4のタレをかけ表面にこげ色がついたら完成。トッピングとしてあおなごまをふる。
写真貼付欄			
応募締切	平成27年3月16日(月)必着		
応募先	東海道川崎宿2023まつり実行委員会事務局 川崎区役所地域振興課まちづくり推進係 〒210-8570 川崎市川崎区東田町8 【電話】044-201-3136 【FAX】044-201-3209 【メールアドレス】61tisin@city.kawasaki.jp		

※応募要項を必ずご覧の上、応募をお願いします。※当コンテストに応募された時点で、応募要項の内容に承諾いただいたこととなります。※未成年者の方は、申込書とは別に保護者承諾書の提出が必要となります。

東海道川崎宿

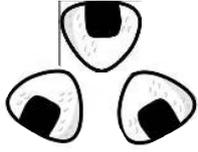
三角おむすび レシピコンテスト



川崎の名物おむすびを生み出そう!

住所																			
ふりがな																			
氏名																			
メールアドレス																			
作品名	ノラ木ウ菜の三角おむすび																		
作品の紹介	ここ多摩川の一部地域(稲田堤等)で生産される農産物の栽培販売会社(3A株式会社)で栽培された(せのふい)の材料を調理して作る(別紙)																		
作り方 ※調理手順、材料などを御記入ください。	<table border="1"> <tr> <th>材料</th> <th>分量</th> <th>調理手順</th> </tr> <tr> <td>ごはん</td> <td>120g</td> <td>1) ノラ木ウ菜を塩ゆでして小さく刻みます。</td> </tr> <tr> <td>ノラ木ウ菜</td> <td>10g</td> <td>2) 人参のみじん切りにします。</td> </tr> <tr> <td>人参</td> <td>5g</td> <td>3) 白すり(神奈川県)を湯でうしします。</td> </tr> <tr> <td>白すり</td> <td>3g</td> <td>4) 1)にしょう油少々をたらしてあましほったきたてのご飯に2)、3)とまぜ三角におむすびを作ります。</td> </tr> <tr> <td>塩 しょう油</td> <td>各少々</td> <td></td> </tr> </table>	材料	分量	調理手順	ごはん	120g	1) ノラ木ウ菜を塩ゆでして小さく刻みます。	ノラ木ウ菜	10g	2) 人参のみじん切りにします。	人参	5g	3) 白すり(神奈川県)を湯でうしします。	白すり	3g	4) 1)にしょう油少々をたらしてあましほったきたてのご飯に2)、3)とまぜ三角におむすびを作ります。	塩 しょう油	各少々	
	材料	分量	調理手順																
ごはん	120g	1) ノラ木ウ菜を塩ゆでして小さく刻みます。																	
ノラ木ウ菜	10g	2) 人参のみじん切りにします。																	
人参	5g	3) 白すり(神奈川県)を湯でうしします。																	
白すり	3g	4) 1)にしょう油少々をたらしてあましほったきたてのご飯に2)、3)とまぜ三角におむすびを作ります。																	
塩 しょう油	各少々																		
写真貼付欄	 <p>2015.03.02</p> <p>まだ収穫されてたものをわけて頂き使いました。</p>																		
応募締切																			
応募先	東... り推進係 rasaki.jp																		

※応募要項を必ずご覧の上、応募をお願いします。※当コンテストに応募された時点で、応募要項の内容に承諾いただいたこととなります。※未成年者の方は、申込書とは別に保護者承諾書の提出が必要となります。



「東海道川崎宿三角おむすび」
レシコンテスト 応募用紙 (電子申請用)
～川崎の名物おむすびを生み出そう!～



葵 紋

住所			
(ふりがな)			
氏名			
メールアドレス			
作品名	多摩川に春が来た		
作品の紹介	春の多摩川の土手に咲く桜や菜の花を思い浮かべて作りました。		
作り方 ※調理手順、材料などを御記入ください。	<p>●材料</p> <p>桜の塩漬け 菜の花 錦糸卵</p>	<p>●分量</p> <p>適宜 2本位 適宜</p>	<p>●調理手順</p> <p>・桜の塩漬けは水に数分つけて塩抜きする ・菜の花はゆでてから細かくきざんでおく ・米を洗い、普通に水加減をし、塩抜きした桜の塩漬けを加えて普通に炊く ・炊き上がった桜ごはんには菜の花と錦糸卵を加えて軽く混ぜ、おむすびにする ・塩のかわりに桜の塩漬けを少量まぶす ・のりを巻いてできあがり</p>
写真貼付欄			
提出期限	平成27年3月16日(月) 必着		
応募先	東海道川崎宿2023まつり実行委員会事務局 川崎区役所地域振興課まちづくり推進係 〒210-8570 川崎市川崎区東田町8 電話044-201-3136 FAX044-201-3209 メールアドレス 61tsin@city.kawasaki.jp		

※応募要項をよくご覧の上、応募をお願いします。
 ※当コンテストに応募された時点で、応募要項の内容に承諾いただいたこととなります。
 ※未成年者の方は、申込書とは別に保護者承諾書の提出が必要となります。



東海道川崎宿

三角おむすび レシピコンテスト

川崎の名物おむすびを生み出そう!

住所			
ふりがな			
氏名			
メールアドレス			
作品名	「公園のギンナンありかしら!おにぎり」		
作品の紹介	秋、銀杏の実が熟してくると、もうそろそろかかと、近くの公園に毎朝主人が拾いに行き、「今日は何粒」「今日はどれかに先と越した」とか楽しかった実をさしに下処理するのは私です。冷凍庫で保存。		
作り方 <small>※調理手順、材料などを御記入ください。</small>	▲材料 米 ギンナン 塩 正油	▲分量 2C 40粒 少々 大1	▲調理手順 分量を釜に入れ、3つうに炊きます
写真貼付欄			
応募締切	平成27年3月16日(月)必着		
応募先	東海道川崎宿2023まつり実行委員会事務局 川崎区役所地域振興課まちづくり推進係 〒210-8570 川崎市川崎区東田町8 【電話】044-201-3136 【FAX】044-201-3209 【メールアドレス】61tisin@city.kawasaki.jp		

※応募要項を必ずご覧の上、応募をお願いします。※当コンテストに応募された時点で、応募要項の内容に承諾いただいたこととなります。※未成年者の方は、申込書とは別に保護者承諾書の提出が必要となります。



東海道川崎宿

三角おむすび レシピコンテスト

川崎の名物おむすびを生み出そう!

住所																												
ふりがな																												
氏名																												
メールアドレス																												
作品名	茶飯																											
作品の紹介	茶飯にアツセツであんまりを入れたうまみとしました。																											
作り方 ※調理手順、材料などを御記入ください。	<table border="1"> <tr> <td>△材料 大さじの分量</td> <td>△分量</td> <td>△調理手順</td> </tr> <tr> <td>米</td> <td>2合</td> <td>米をときぎしに上げる</td> </tr> <tr> <td>大豆</td> <td>1/8カップ</td> <td>大豆、小豆、あかじえん、いり米と合わせておく</td> </tr> <tr> <td>小豆</td> <td>1/8カップ</td> <td>ほうじ茶を分量ぶんいれそく</td> </tr> <tr> <td>あか、ひえ</td> <td>合わせて2合</td> <td>かまに全ての材料を入れたら</td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>小さじ1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>さけ</td> <td>小さじ1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ほうじ茶</td> <td>400ml</td> <td></td> </tr> <tr> <td>あんまり</td> <td>20g</td> <td></td> </tr> </table>	△材料 大さじの分量	△分量	△調理手順	米	2合	米をときぎしに上げる	大豆	1/8カップ	大豆、小豆、あかじえん、いり米と合わせておく	小豆	1/8カップ	ほうじ茶を分量ぶんいれそく	あか、ひえ	合わせて2合	かまに全ての材料を入れたら	しょうゆ	小さじ1		さけ	小さじ1		ほうじ茶	400ml		あんまり	20g	
△材料 大さじの分量	△分量	△調理手順																										
米	2合	米をときぎしに上げる																										
大豆	1/8カップ	大豆、小豆、あかじえん、いり米と合わせておく																										
小豆	1/8カップ	ほうじ茶を分量ぶんいれそく																										
あか、ひえ	合わせて2合	かまに全ての材料を入れたら																										
しょうゆ	小さじ1																											
さけ	小さじ1																											
ほうじ茶	400ml																											
あんまり	20g																											
写真貼付欄																												
応募締切	平成27年3月16日(月)必着																											
応募先	東海道川崎宿2023まつり実行委員会事務局 川崎区役所地域振興課まちづくり推進係 〒210-8570 川崎市川崎区東田町8 【電話】044-201-3136 【FAX】044-201-3209 【メールアドレス】61tisin@city.kawasaki.jp																											

※応募要項を必ずご覧の上、応募をお願いします。※当コンテストに応募された時点で、応募要項の内容に承諾いただいたこととなります。
※未成年者の方は、申込書とは別に保護者承諾書の提出が必要となります。

東海道川崎宿

応募
用紙

三角おむすび レシピコンテスト

川崎の名物おむすびを生み出そう!

住所				
ふりがな				
氏名				
メールアドレス				
作品名	おむすび 三角 (中ず太郎・シノ太郎・キム太郎)			
作品の紹介	おむすびは、おむすびに使われる黒米と中ず、シノ、キム太郎の各々の香りを視覚と味覚と嗅覚の3点の面からバランスよく取り、作りかけた。太郎は川崎市の出身の園芸部員でもあった。おむすびは、おむすびに作られた。			
作り方 ※調理手順、材料などを御記入ください。	<table border="1"> <tr> <td> △材料 白米、黒米、だし昆布1枚、油2cc、中ず米増量→白米2杯、中ず米1杯、油、だし、しそ葉3枚、白栗松千、おろし、ハリゴロ、七味、1cc、塩。 </td> <td> △分量 白米2杯、黒米(杯3)、中ず米1杯、おろし50g、しそ葉3枚、おろし、ハリゴロ、七味、1cc、塩。 </td> <td> △調理手順 白米、黒米用の2杯をそれぞれ1杯ずつ、だし昆布を2杯ずつ、おむすび用の白米を1杯ずつ、おむすび用の黒米を1杯ずつ、おむすび用の中ず米を1杯ずつ、おむすび用のしそ葉を1杯ずつ、おむすび用のおろしを1杯ずつ、おむすび用のハリゴロを1杯ずつ、おむすび用の七味を1杯ずつ、おむすび用の塩を1ccずつ、おむすび用の油を2ccずつ、おむすび用の中ず米増量→白米2杯、中ず米1杯、油、だし、しそ葉3枚、白栗松千、おろし、ハリゴロ、七味、1cc、塩。 </td> </tr> </table>	△材料 白米、黒米、だし昆布1枚、油2cc、中ず米増量→白米2杯、中ず米1杯、油、だし、しそ葉3枚、白栗松千、おろし、ハリゴロ、七味、1cc、塩。	△分量 白米2杯、黒米(杯3)、中ず米1杯、おろし50g、しそ葉3枚、おろし、ハリゴロ、七味、1cc、塩。	△調理手順 白米、黒米用の2杯をそれぞれ1杯ずつ、だし昆布を2杯ずつ、おむすび用の白米を1杯ずつ、おむすび用の黒米を1杯ずつ、おむすび用の中ず米を1杯ずつ、おむすび用のしそ葉を1杯ずつ、おむすび用のおろしを1杯ずつ、おむすび用のハリゴロを1杯ずつ、おむすび用の七味を1杯ずつ、おむすび用の塩を1ccずつ、おむすび用の油を2ccずつ、おむすび用の中ず米増量→白米2杯、中ず米1杯、油、だし、しそ葉3枚、白栗松千、おろし、ハリゴロ、七味、1cc、塩。
△材料 白米、黒米、だし昆布1枚、油2cc、中ず米増量→白米2杯、中ず米1杯、油、だし、しそ葉3枚、白栗松千、おろし、ハリゴロ、七味、1cc、塩。	△分量 白米2杯、黒米(杯3)、中ず米1杯、おろし50g、しそ葉3枚、おろし、ハリゴロ、七味、1cc、塩。	△調理手順 白米、黒米用の2杯をそれぞれ1杯ずつ、だし昆布を2杯ずつ、おむすび用の白米を1杯ずつ、おむすび用の黒米を1杯ずつ、おむすび用の中ず米を1杯ずつ、おむすび用のしそ葉を1杯ずつ、おむすび用のおろしを1杯ずつ、おむすび用のハリゴロを1杯ずつ、おむすび用の七味を1杯ずつ、おむすび用の塩を1ccずつ、おむすび用の油を2ccずつ、おむすび用の中ず米増量→白米2杯、中ず米1杯、油、だし、しそ葉3枚、白栗松千、おろし、ハリゴロ、七味、1cc、塩。		
写真貼付欄				
応募締切	2015.03.10			
応募先)必着 役所地域振興課まちづくり推進係 アドレス]61tisin@city.kawasaki.jp			

2015.03.10

※応募要項を必ずご覧の
 ※未成年者の方は、申込書に保護者の署名の提出が必要となります。
 要項の内容に承諾いただいたこととなります。

グルメ賞

東海道川崎宿

応募
用紙

三角おむすび レシピコンテスト

川崎の名物おむすびを生み出そう!

住所			
ふりがな			
氏名			
メールアドレス			
作品名	天かすおむすび		
作品の紹介	いつも余ってしまう天かすと鯖フレークを合わせておにぎりにしました。		
作り方 <small>※調理手順、材料などを御記入ください。</small>	△材料	△分量	△調理手順
	ごはん 天かす 鯖フレーク めんつゆ	90g 15g 15g 適量	天かすをめんつゆにつける ごはん、天かす、鯖フレークを混ぜて にぎる
写真貼付欄			
応募締切	平成27年3月16日(月)必着		
応募先	東海道川崎宿2023まつり実行委員会事務局 川崎区役所地域振興課まちづくり推進係 〒210-8570 川崎市川崎区東田町8 【電話】044-201-3136 【FAX】044-201-3209 【メールアドレス】61tisin@city.kawasaki.jp		

※応募要項を必ずご覧の上、応募をお願いします。※当コンテストに応募された時点で、応募要項の内容に承諾いただいたこととなります。
※未成年者の方は、申込書とは別に保護者承諾書の提出が必要となります。



東海道川崎宿

三角おむすび レシピコンテスト

川崎の名物おむすびを生み出そう!

住所																																					
ふりがな																																					
氏名																																					
メールアドレス																																					
作品名	川崎ハロウィンおむすび																																				
作品の紹介	近年川崎ではハロウィンパレードがテレビやネットで取り上げられ、日本中広い地域の方から認識されています。そのため、季節を問わず「ハロウィンの町 川崎」ということを押し出し、川崎の歴史とともにもっと多くの人々に知ってほしいと思い、川崎ハロウィンおにぎりにチャレンジしてみました。																																				
作り方 ※調理手順、材料などを御記入ください。	<table border="1"> <tr> <th>材料</th> <th>分量</th> <th>調理手順 (白) (オレンジ) (黒)</th> </tr> <tr> <td>米</td> <td>180g</td> <td>1. 米を3つに分け、それぞれに炊飯を別おこなって炊く。黒米を加える</td> </tr> <tr> <td>黒米</td> <td>2g</td> <td>の元米を水で炊く</td> </tr> <tr> <td>卵</td> <td>1/2個</td> <td>2. 卵を10gをゆでてつぶし、焼いたベーコンと合わせ団子状にし、塩を</td> </tr> <tr> <td>かぼちゃ</td> <td>30g</td> <td>白ごはんできり、のりとさくでんぶで装飾をつける。</td> </tr> <tr> <td>鶏肉</td> <td>10g</td> <td>3. かぼちゃ10gとソーセージを角切りにして炒め、コンマ、パセリ、塩</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>15g</td> <td>を混ぜ、オレンジごはんできり、かぼちゃに切ったのりをはる</td> </tr> <tr> <td>ソーセージ</td> <td>1/2本</td> <td>4. 鶏肉でからあげを作り、かぼちゃ10gを薄切りにして素揚げ</td> </tr> <tr> <td>パセリ</td> <td>少々</td> <td>にし、クレイジーソルト、パセリでのりを付け、黒ごはんできり</td> </tr> <tr> <td>さくでんぶ</td> <td>3g</td> <td>月型に切った薄焼きさくでんぶとのりで仕上げする</td> </tr> <tr> <td>ベーコン</td> <td>1枚</td> <td></td> </tr> <tr> <td>のり</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	材料	分量	調理手順 (白) (オレンジ) (黒)	米	180g	1. 米を3つに分け、それぞれに炊飯を別おこなって炊く。黒米を加える	黒米	2g	の元米を水で炊く	卵	1/2個	2. 卵を10gをゆでてつぶし、焼いたベーコンと合わせ団子状にし、塩を	かぼちゃ	30g	白ごはんできり、のりとさくでんぶで装飾をつける。	鶏肉	10g	3. かぼちゃ10gとソーセージを角切りにして炒め、コンマ、パセリ、塩	にんじん	15g	を混ぜ、オレンジごはんできり、かぼちゃに切ったのりをはる	ソーセージ	1/2本	4. 鶏肉でからあげを作り、かぼちゃ10gを薄切りにして素揚げ	パセリ	少々	にし、クレイジーソルト、パセリでのりを付け、黒ごはんできり	さくでんぶ	3g	月型に切った薄焼きさくでんぶとのりで仕上げする	ベーコン	1枚		のり		
材料	分量	調理手順 (白) (オレンジ) (黒)																																			
米	180g	1. 米を3つに分け、それぞれに炊飯を別おこなって炊く。黒米を加える																																			
黒米	2g	の元米を水で炊く																																			
卵	1/2個	2. 卵を10gをゆでてつぶし、焼いたベーコンと合わせ団子状にし、塩を																																			
かぼちゃ	30g	白ごはんできり、のりとさくでんぶで装飾をつける。																																			
鶏肉	10g	3. かぼちゃ10gとソーセージを角切りにして炒め、コンマ、パセリ、塩																																			
にんじん	15g	を混ぜ、オレンジごはんできり、かぼちゃに切ったのりをはる																																			
ソーセージ	1/2本	4. 鶏肉でからあげを作り、かぼちゃ10gを薄切りにして素揚げ																																			
パセリ	少々	にし、クレイジーソルト、パセリでのりを付け、黒ごはんできり																																			
さくでんぶ	3g	月型に切った薄焼きさくでんぶとのりで仕上げする																																			
ベーコン	1枚																																				
のり																																					
写真貼付欄																																					
応募締切	平成27年3月16日(月)必着																																				
応募先	東海道川崎宿2023まつり実行委員会事務局 川崎区役所地域振興課まちづくり推進係 〒210-8570 川崎市川崎区東田町8 【電話】044-201-3136 【FAX】044-201-3209 【メールアドレス】61tisin@city.kawasaki.jp																																				

※応募要項を必ずご覧の上、応募をお願いします。※当コンテストに応募された時点で、応募要項の内容に承諾いただいたこととなります。※未成年者の方は、申込書とは別に保護者承諾書の提出が必要となります。

PTA賞

東海道川崎宿

応募
用紙

三角おむすび レシピコンテスト

川崎の名物おむすびを生み出そう!

住所			
ふりがな			
氏名			
メールアドレス			
作品名	焼きチーズおにぎり		
作品の紹介	トトロのチーズがしゅう々のこげ色と又々!		
作り方 ※調理手順、材料などを御記入ください。	△材料	△分量	△調理手順
	・ご飯 ・チーズ ・しゅうや	約120g 適量 "	① たいちお米におにぎりをつくる。 ② 真ん中にチーズを入れる。 ③ 表面にしゅうやを付けて弱火で軽く焼いて完成。
写真貼付欄			
応募締切	平成27年3月16日(月)必着		
応募先	東海道川崎宿2023まつり実行委員会事務局 川崎市役所地域振興課まちづくり推進係 〒210-8570 川崎市川崎区東田町8 【電話】044-201-3136 【FAX】044-201-3209 【メールアドレス】61tisin@city.kawasaki.jp		

※応募要項を必ずご覧の上、応募をお願いします。※当コンテストに応募された時点で、応募要項の内容に承諾いただいたこととなります。
※未成年者の方は、申込書とは別に保護者承諾書の提出が必要となります。



東海道川崎宿

三角おむすび レシピコンテスト



川崎の名物おむすびを生み出そう!

住所			
ふりがな			
氏名			
メールアドレス			
作品名	マトリョーシカおむすび		
作品の紹介	おにぎりの中にもう1つ小さいおにぎりが入っています。		
作り方 ※調理手順、材料などを御記入ください。	材料	分量	調理手順
	白米 魚ま のり 塩	100g 20g 5g 1枚半 適量	20gの白米で5gの魚で小さいおにぎりを作る。 のりできれいに巻く。 100gの白米で小さいおにぎりをつつみ、 周りに塩をふる。 のりできれいに巻く。



応募締切	平成27年3月16日(月)必着
応募先	東海道川崎宿2023まつり実行委員会事務局 川崎区役所地域振興課まちづくり推進係 〒210-8570 川崎市川崎区東田町8 【電話】044-201-3136 【FAX】044-201-3209 【メールアドレス】61tisin@city.kawasaki.jp

※応募要項を必ずご覧の上、応募をお願いします。※当コンテストに応募された時点で、応募要項の内容に承諾いただいたこととなります。※未成年者の方は、申込書とは別に保護者承諾書の提出が必要となります。

ユニーク賞

東海道川崎宿

応募
用紙

三角おむすび レシピコンテスト

川崎の名物おむすびを生み出そう!

住所			
ふりがな			
氏名			
メールアドレス			
作品名	川崎 柿おむすび		
作品の紹介	川崎の名産である柿(今年干柿)を使い生薑のみじん切と ヒリ辛の種にしみしました 梨の皮をうす切にして甘酢水で漬ける		
作り方 <small>※調理手順、材料 などを御記入く ださい。</small>	△材料	△分量	△調理手順
	干柿 生薑 正油 ゴマ のり	1ヶ 10ヶ 大1 ヶ々 "	干柿のみじん切 生薑もみじん切 正油を丸 柿に甘味があるので 砂糖は入れない 梅干値り 干し に漬ける ゴマとつけろ 少々の 塩味にする
写真貼付欄			
応募締切	平成27年3月16日(月)必着		
応募先	東海道川崎宿2023まつり実行委員会事務局 川崎区役所地域振興課まちづくり推進係 〒210-8570 川崎市川崎区東田町8 【電話】044-201-3136 【FAX】044-201-3209 【メールアドレス】61tisin@city.kawasaki.jp		

※応募要項を必ずご覧の上、応募をお願いします。※当コンテストに応募された時点で、応募要項の内容に承諾いただいたこととなります。
※未成年者の方は、申込書とは別に保護者承諾書の提出が必要となります。

のりがいいで賞

東海道川崎宿



三角おむすび レシピコンテスト

川崎の名物おむすびを生み出そう!

住所			
ふりがな			
氏名			
メールアドレス			
作品名	川さきおむすび		
作品の紹介	川崎の"川"をイメージして筋ノリで巻いたおむすびです。 中は鮭、梅ぼし、焼タラコです		
作り方 <small>※調理手順、材料などを御記入ください。</small>	▲材料	▲分量	▲調理手順
	ごはん 筋青のり (焼鮭 梅ぼし 焼タラコ)	120g 適量	おむすびにタテに筋のりを巻く。
写真貼付欄	 <p>川をイメージ 美味しくウマイ。</p>		
応募締切	平成27年3月16日(月)必着		
応募先	東海道川崎宿2023まつり実行委員会事務局 川崎区役所地域振興課まちづくり推進係 〒210-8570 川崎市川崎区東田町8 【電話】044-201-3136 【FAX】044-201-3209 【メールアドレス】61tisin@city.kawasaki.jp		

※応募要項を必ずご覧の上、応募をお願いします。※当コンテストに応募された時点で、応募要項の内容に承諾いただいたこととなります。
※未成年者の方は、申込書とは別に保護者承諾書の提出が必要となります。

東海道川崎宿



三角おむすび レシピコンテスト

川崎の名物おむすびを生み出そう!

住所				
ふりがな				
氏名				
メールアドレス				
作品名	ごんぼう大師			
作品の紹介	食物繊維が豊富なごぼうに今までになかった? 具はおせんべい 何とも嬉しくおいしいおむすびです。			
作り方 <small>※調理手順、材料などを御記入ください。</small>	<table border="1"> <tr> <td> △材料 ごぼう、大師巻 ごま、ごま油、塩、 調味料(ごぼう煮のり) だし汁、砂糖、みりん 正油 </td> <td> △分量 おむすび 1ヶに 大師巻1本 使い以外 分量は全て 適当。 </td> <td> △調理手順 ごぼうはみじん切りより少し大きめにきざみ、さっとゆで、少し濃い目の煮汁で煮切る。 ご飯にこのごぼうをまぜし手にうすくごま油を付け具の大師巻は食べやすく2つ折りにして入れにおておく。ごまを振り塩のりを巻き...。 ごんぼう大師の出来上り </td> </tr> </table>	△材料 ごぼう、大師巻 ごま、ごま油、塩、 調味料(ごぼう煮のり) だし汁、砂糖、みりん 正油	△分量 おむすび 1ヶに 大師巻1本 使い以外 分量は全て 適当。	△調理手順 ごぼうはみじん切りより少し大きめにきざみ、さっとゆで、少し濃い目の煮汁で煮切る。 ご飯にこのごぼうをまぜし手にうすくごま油を付け具の大師巻は食べやすく2つ折りにして入れにおておく。ごまを振り塩のりを巻き...。 ごんぼう大師の出来上り
△材料 ごぼう、大師巻 ごま、ごま油、塩、 調味料(ごぼう煮のり) だし汁、砂糖、みりん 正油	△分量 おむすび 1ヶに 大師巻1本 使い以外 分量は全て 適当。	△調理手順 ごぼうはみじん切りより少し大きめにきざみ、さっとゆで、少し濃い目の煮汁で煮切る。 ご飯にこのごぼうをまぜし手にうすくごま油を付け具の大師巻は食べやすく2つ折りにして入れにおておく。ごまを振り塩のりを巻き...。 ごんぼう大師の出来上り		
写真貼付欄	 <p style="text-align: right; color: red;">2015/2/23 17:54</p>			
応募締切	平成27年3月16日(月)必着			
応募先	東海道川崎宿2023まつり実行委員会事務局 川崎区役所地域振興課まちづくり推進係 〒210-8570 川崎市川崎区東田町8 【電話】044-201-3136 【FAX】044-201-3209 【メールアドレス】61tisin@city.kawasaki.jp			

※応募要項を必ずご覧の上、応募をお願いします。※当コンテストに応募された時点で、応募要項の内容に承諾いただいたこととなります。
 ※未成年者の方は、申込書とは別に保護者承諾書の提出が必要となります。

東海道川崎宿



三角おむすび レシピコンテスト

川崎の名物おむすびを生み出そう!

住所	
ふりがな	
氏名	
メールアドレス	

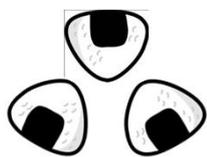
作品名	川崎名物「 ^{うめ-は} 梅菜！」
作品の紹介	川崎名物なので、川崎の地産地消が良いと思い考えました。 みつ菜は、菜の御紋(カサム)、のらぼう菜は、 <u>国産</u> (ビタミン) ^{ビタミン} (生命力を持つ)、梅干し(<u>国産</u>) (疲労回復・雑菌から体を守る)、柿(<u>国産</u>) ^{ビタミン} (寒寒が、冬付た、免疫力を高める) 栄養価も調べました。

作り方 ※調理手順、材料などを御記入ください。	▲材料	▲分量	▲調理手順
	ごはん	120g	のらぼう菜の葉を2枚ボイルしておく。
	みつ菜	1本	その他の材料は、全部みじん切りにする。
	のらぼう菜	4本	みじん切りの、のらぼう菜は、油で炒めだし・油は2
	梅干し	2個	味付けをして最後に、みつ菜を加える。火を止める。
	干し柿	1個	ボールにご飯を入れ、炒めた物を入れ、梅干し
	胡麻	少々	干し柿、胡麻を加えて味付けをして、三角おむすび
みつおだし	少量	作り、ボイルしたのらぼう菜の葉を巻く。出来上り。	
油	少々		
塩	少々		
醤油	少々		



応募締切	平成27年3月16日(月)必着
応募先	東海道川崎宿2023まつり実行委員会事務局 川崎区役所地域振興課まちづくり推進係 〒210-8570 川崎市川崎区東田町8 【電話】044-201-3136 【FAX】044-201-3209 【メールアドレス】61tisin@city.kawasaki.jp

※応募要項を必ずご覧の上、応募をお願いします。※当コンテストに応募された時点で、応募要項の内容に承諾いただいたこととなります。
※未成年者の方は、申込書とは別に保護者承諾書の提出が必要となります。



「東海道川崎宿三角おむすび」
レシピコンテスト 応募用紙 (電子申請用)
～川崎の名物おむすびを生み出そう!～

春爛漫賞

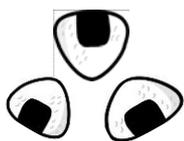
葵 紋

住所			
(ふりがな)			
氏名			
メールアドレス			
作品名	さくら満開おにぎり		
作品の紹介	桜が咲く東海道を召し上がって頂きたい一品です。		
作り方 ※調理手順、材料などを御記入ください。	●材料 お米 赤かぶ漬け お塩 愛	●分量 120 g 10 g 少々 大量	●調理手順 1. ご飯を炊く2. 赤かぶ漬けを細かく刻む3. ご飯が炊きあがったら2. を手塩にかけて愛を込めて結ぶ。
写真貼付欄			
提出期限	平成27年3月16日(月) 必着		
応募先	東海道川崎宿2023まつり実行委員会事務局 川崎区役所地域振興課まちづくり推進係 〒210-8570 川崎市川崎区東田町8 電話044-201-3136 FAX044-201-3209 メールアドレス 61tisin@city.kawasaki.jp		

※応募要項をよくご覧の上、応募をお願いします。

※当コンテストに応募された時点で、応募要項の内容に承諾いただいたこととなります。

※未成年者の方は、申込書とは別に保護者承諾書の提出が必要となります。

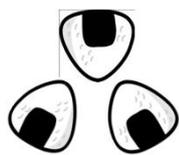


「東海道川崎宿三角おむすび」
レシコンテスト 応募用紙 (電子申請用)
～川崎の名物おむすびを生み出そう!～



住所			
(ふりがな)			
氏名			
メールアドレス			
作品名	スタミナ満点!かわさきギョーむす		
作品の紹介	川崎といえば川崎餃子。ジューシーな肉餡には川崎産ののらぼう菜をたっぷり入れ、ちょっぴりほろにがに仕上げました。味付けには川崎餃子の味噌。中にも仕上げにも使いました。あげた餃子ののぞく姿はまるで天むすのようなおにぎりです。ニンニクは入れずショウガのみでさっぱり仕上げたので、餃子でもおいを気にせず、お昼ご飯に大きな口をあけてがぶりと食べてほしいと思います。		
作り方 ※調理手順、材料などを御記入ください。	●材料 (1個分) ごはん のり ★餃子 (25個分) 豚ひき肉 のらぼう菜 ねぎ 餃子の皮 ショウガ (すりおろし) 川崎餃子味噌	●分量 120 g 1/8 枚 少々 1 枚 1/2 本 25 枚 1 かけ 大さじ3	●調理手順 ①のらぼう菜はゆでてみじん切りにし、水けをきっておく ※刻んで水けをきった量が豚肉と同じぐらいたっぷり入れる ②ねぎはみじん切りにする ③肉と①②、おろししょうが、餃子みそを粘りが出るまでしっかり混ぜ、餃子の皮で包む ④油を熱し、180℃の油でからりとあげる ⑤④をご飯の中に入れ、三角の頭から餃子が出るようにして握る ⑥のりを巻き、出っ張った餃子の角にみそを塗る
写真貼付欄			
提出期限	平成27年3月16日(月) 必着		
応募先	東海道川崎宿2023まつり実行委員会事務局 川崎区役所地域振興課まちづくり推進係 〒210-8570 川崎市川崎区東田町8 電話044-201-3136 FAX044-201-3209 メールアドレス 6ltisin@city.kawasaki.jp		

※応募要項をよくご覧の上、応募をお願いします。
 ※当コンテストに応募された時点で、応募要項の内容に承諾いただいたこととなります。
 ※未成年者の方は、申込書とは別に保護者承諾書の提出が必要となります。



「東海道川崎宿三角おむすび」
レシコンテスト 応募用紙 (電子申請用)
～川崎の名物おむすびを生み出そう!～



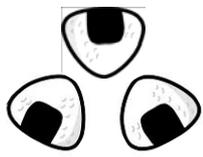
葵 紋

住所			
(ふりがな)			
氏名			
メールアドレス			
作品名	東海道多摩川MUSUBI		
作品の紹介	江戸時代、多摩川を渡った大名たちは川崎宿そばにある「万年堂」で奈良茶飯を食したと言われています。また、多摩川の対岸羽田側では今もあさがり(あさり)が獲れ、佃煮の生産がされています。多摩川を渡りひと段落したほっとした時の彼らを思い、是非味わってもらいたいと思って考えたおにぎりです。東京都と川崎市を結ぶ多摩川の両岸の味を楽しめるおむすびです。		
作り方 ※調理手順、材料などを御記入ください。	<p>●材料 (3個分)</p> <p>米 節分用炒り大豆 ほうじ茶 酒 塩</p> <p>あさりの佃煮のり</p>	<p>●分量</p> <p>1合 ひとにぎり炊飯分 小さじ1 ひとつまみ</p> <p>15個 3枚</p>	<p>●調理手順</p> <p>①米を洗い、ザルに上げておく ②ほうじ茶は適量の湯で出し、冷ましておく ③炊飯器に①の米、大豆、②のほうじ茶、酒、醤油、塩を入れて混ぜ、炊飯する。 ④炊き上がったらごはんを手に取り、あさりの佃煮を入れ、三角に握る ⑤海苔を周囲に巻き、上にもあさりの佃煮を飾る</p>
写真貼付欄			
提出期限	平成27年3月16日(月) 必着		
応募先	東海道川崎宿2023まつり実行委員会事務局 川崎区役所地域振興課まちづくり推進係 〒210-8570 川崎市川崎区東田町8 電話044-201-3136 FAX044-201-3209 メールアドレス 6ltisin@city.kawasaki.jp		

※応募要項をよくご覧の上、応募をお願いします。

※当コンテストに応募された時点で、応募要項の内容に承諾いただいたこととなります。

※未成年者の方は、申込書とは別に保護者承諾書の提出が必要となります。

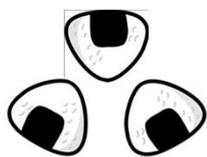


「東海道川崎宿三角おむすび」
レシコンテスト 応募用紙 (電子申請用)
～川崎の名物おむすびを生み出そう！～

食育賞

住所																							
(ふりがな)																							
氏名																							
メールアドレス																							
作品名	世界をギュギュっと！カワサキ餃子おにぎり～しゃきしゃきのらぼう菜入り～																						
作品の紹介	川崎といえば川崎餃子。そしてコリアンタウンのある街。ご飯の中には川崎ののらぼう菜をたっぷり入れた、川崎餃子風肉みそ。ご飯はごまをふり、韓国のりで巻きました。ピリ辛の餡に韓国のりの香ばしさが食欲そそるスタミナのつくおにぎりです。川崎は国際都市。様々な国の味をぎゅっと閉じ込め皆がおにぎりを中心に笑顔になってほしいという願いを込めて考えました。																						
作り方	<table border="1"> <tr> <td>●材料 (1個分)</td> <td>●分量</td> <td>●調理手順</td> </tr> <tr> <td>ごはん</td> <td>120 g</td> <td rowspan="5">①のらぼう菜は洗ってみじん切りにする ②炊いたご飯に白ごま・ごま油をまぶす ③韓国のりを用意する (ない場合には、普通ののりにごま油をはけで塗り、軽く塩をふる) ④①と豚ひき肉を炒め、川崎餃子みそで味をつける ※豚肉の油で炒める (テフロン加工のフライパンがよい) ⑤ご飯に④をとり、にぎる。しあげに韓国のりを巻き、すりごまをトッピングする</td> </tr> <tr> <td>ごま油</td> <td>少々</td> </tr> <tr> <td>ごま</td> <td>少々</td> </tr> <tr> <td>★肉みそ (6個分)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>のらぼう菜</td> <td>2束</td> </tr> <tr> <td>豚ひき肉</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>川崎餃子の味噌</td> <td>大さじ1</td> </tr> <tr> <td>韓国のり</td> <td>小1枚</td> </tr> <tr> <td>ごま (飾り用すりごま)</td> <td>少々</td> </tr> </table> <p>※調理手順、材料などを御記入ください。</p>	●材料 (1個分)	●分量	●調理手順	ごはん	120 g	①のらぼう菜は洗ってみじん切りにする ②炊いたご飯に白ごま・ごま油をまぶす ③韓国のりを用意する (ない場合には、普通ののりにごま油をはけで塗り、軽く塩をふる) ④①と豚ひき肉を炒め、川崎餃子みそで味をつける ※豚肉の油で炒める (テフロン加工のフライパンがよい) ⑤ご飯に④をとり、にぎる。しあげに韓国のりを巻き、すりごまをトッピングする	ごま油	少々	ごま	少々	★肉みそ (6個分)		のらぼう菜	2束	豚ひき肉	50 g	川崎餃子の味噌	大さじ1	韓国のり	小1枚	ごま (飾り用すりごま)	少々
●材料 (1個分)	●分量	●調理手順																					
ごはん	120 g	①のらぼう菜は洗ってみじん切りにする ②炊いたご飯に白ごま・ごま油をまぶす ③韓国のりを用意する (ない場合には、普通ののりにごま油をはけで塗り、軽く塩をふる) ④①と豚ひき肉を炒め、川崎餃子みそで味をつける ※豚肉の油で炒める (テフロン加工のフライパンがよい) ⑤ご飯に④をとり、にぎる。しあげに韓国のりを巻き、すりごまをトッピングする																					
ごま油	少々																						
ごま	少々																						
★肉みそ (6個分)																							
のらぼう菜	2束																						
豚ひき肉	50 g																						
川崎餃子の味噌	大さじ1																						
韓国のり	小1枚																						
ごま (飾り用すりごま)	少々																						
写真貼付欄																							
提出期限	平成27年3月16日 (月) 必着																						
応募先	東海道川崎宿2023まつり実行委員会事務局 川崎区役所地域振興課まちづくり推進係 〒210-8570 川崎市川崎区東田町8 電話044-201-3136 FAX044-201-3209 メールアドレス 61tisin@city.kawasaki.jp																						

※応募要項をよくご覧の上、応募をお願いします。
※当コンテストに応募された時点で、応募要項の内容に承諾いただいたこととなります。
※未成年者の方は、申込書とは別に保護者承諾書の提出が必要となります。



「東海道川崎宿三角おむすび」
レシピコンテスト 応募用紙 (電子申請用)
～川崎の名物おむすびを生み出そう!～

花見で賞

住所			
(ふりがな)			
氏名			
メールアドレス			
作品名	はるだよ～		
作品の紹介	ガリのピンクが桜を感じさせてくれます。		
作り方 ※調理手順、材料などを御記入ください。	●材料 ご飯 150g ガリ ピンク 桜の葉塩抜きしたもの	●分量 150g 2枚 1枚	●調理手順 ガリを刻みご飯に混ぜる。三角に結んで桜の葉で挟む
写真貼付欄			
提出期限	平成27年3月16日(月) 必着		
応募先	東海道川崎宿2023まつり実行委員会事務局 川崎区役所地域振興課まちづくり推進係 〒210-8570 川崎市川崎区東田町8 電話044-201-3136 FAX044-201-3209 メールアドレス 61tisin@city.kawasaki.jp		

※応募要項をよくご覧の上、応募をお願いします。

※当コンテストに応募された時点で、応募要項の内容に承諾いただいたこととなります。

※未成年者の方は、申込書とは別に保護者承諾書の提出が必要となります。

おいしそうで賞

東海道川崎宿

応募
用紙

三角おむすび レシピコンテスト

川崎の名物おむすびを生み出そう!

住所			
ふりがな			
氏名			
メールアドレス			
作品名	鮭チーズおにぎり		
作品の紹介	まぜるだけの簡単おにぎり!!!		
作り方 ※調理手順、材料 などを御記入く ださい。	△材料	△分量	△調理手順
	ごはん 焼鮭 チーズ こしょう	100g 10g 5g 少々	・焼鮭の骨を抜きほぐす。 ・ごはん、鮭、チーズ、こしょうをまぜる。 ・レンジ(600w)で20秒程あたためる。
写真貼付欄			
応募締切	平成27年3月16日(月)必着		
応募先	東海道川崎宿2023まつり実行委員会事務局 川崎区役所地域振興課まちづくり推進係 〒210-8570 川崎市川崎区東田町8 【電話】044-201-3136 【FAX】044-201-3209 【メールアドレス】61tisin@city.kawasaki.jp		

※応募要項を必ずご覧の上、応募をお願いします。※当コンテストに応募された時点で、応募要項の内容に承諾いただいたこととなります。
※未成年者の方は、申込書とは別に保護者承諾書の提出が必要となります。

食べたいで賞

東海道川崎宿



三角おむすび レシピコンテスト

川崎の名物おむすびを生み出そう!

住所			
ふりがな			
氏名			
メールアドレス			
作品名	ひしの肉おむすび焼きかにぎり		
作品の紹介	川崎市の特産品ひかる「梨」と作、かにぎりごう。 梨とひき肉を混ぜたれで炒め、かにぎりにし、しょうゆで焼きました。		
作り方 ※調理手順、材料などを御記入ください。	<p>▲材料</p> <p>梨 10g ひき肉 5g おろし 4g しょうゆ 4g しょうゆ 適量 ご飯 100g バター 2g</p>	<p>▲分量</p> <p>10g 5g 4g 4g 適量 100g 2g</p>	<p>▲調理手順</p> <p>① 梨とひき肉をボウルで炒める ② 水を入れ、炒める ③ ご飯のまん中に入れ、にぎる ④ かにぎりを焼く。ほけでしょうゆをぬる ⑤ 焦がめがけに完成</p>
写真貼付欄			
応募締切	平成27年3月16日(月)必着		
応募先	東海道川崎宿2023まつり実行委員会事務局 川崎区役所地域振興課まちづくり推進係 〒210-8570 川崎市川崎区東田町8 【電話】044-201-3136 【FAX】044-201-3209 【メールアドレス】61tisin@city.kawasaki.jp		

※応募要項を必ずご覧の上、応募をお願いします。※当コンテストに応募された時点で、応募要項の内容に承諾いただいたこととなります。
※未成年者の方は、申込書とは別に保護者承諾書の提出が必要となります。

東海道川崎宿



三角おむすび レシピコンテスト

川崎の名物おむすびを生み出そう!

住所			
ふりがな			
氏名			
メールアドレス			
作品名	六さんおすび		
作品の紹介	東海道川崎宿交流館のキャラクター「六さん」をイメージして川崎をアールシ、盛り付けました。		
作り方 <small>※調理手順、材料などを御記入ください。</small>	△材料	△分量	△調理手順
	白飯 焼干し 高菜 塩漬 海苔 味噌漬	120g 10g 少々 少々	白飯に焼干しをのりし 塩少々をのり 三角形にし、逆三角形に1/2 高菜のハチマキ 川で貝目 目、鼻は 味噌漬でのり付けです
写真貼付欄			
応募締切			
応募先	東海道川崎宿交流館 〒210-8571 【電話】044-252-1111 振興課まちづくり推進係 tisin@city.kawasaki.jp		

※応募要項を必ずご覧の上、応募をお願いします。※当コンテストに応募された時点で、応募要項の内容に承諾いただいたこととなります。
 ※未成年者の方は、申込書とは別に保護者承諾書の提出が必要となります。

栄養賞

東海道川崎宿

応募
用紙

三角おむすび レシピコンテスト

川崎の名物おむすびを生み出そう!

住所			
ふりがな			
氏名			
メールアドレス			
作品名	六郷むすび		
作品の紹介	川崎宿といは「六郷の渡し」六郷で取れたアサリとノリエターミ ほじけた。アサリはおむすびの中でお腹の中と安定)はいかで。ジジの佃煮は(おむすび)		
作り方 <small>※調理手順、材料 などを御記入く ださい。</small>	△材料	△分量	△調理手順
	ごはん しじみの佃煮 オリーブ 玉子 マヨネーズ ゴマ塩	110gくらい スプーン 1/2 1枚 1/4 少々 適量	玉子はゆでかめにいり玉子にし(おしじまとうをいれ) マヨネーズ少々をあえる。 オリーブはタテ ¹ / ₂ に切る。 ゴマ塩をいれたおむすびにしじみと玉子を入れ オリーブを下むけをさかすかすにす。 おむすびの上の2/3部分にオリーブと玉子を少しのせる。
写真貼付欄			
応募締切	平成27年3月16日(月)必着		
応募先	東海道川崎宿2023まつり実行委員会事務局 川崎区役所地域振興課まちづくり推進係 〒210-8570 川崎市川崎区東田町8 【電話】044-201-3136 【FAX】044-201-3209 【メールアドレス】61tisin@city.kawasaki.jp		

※応募要項を必ずご覧の上、応募をお願いします。※当コンテストに応募された時点で、応募要項の内容に承諾いただいたこととなります。
※未成年者の方は、申込書とは別に保護者承諾書の提出が必要となります。

スイーツ賞

東海道川崎宿

応募
用紙

三角おむすび レシピコンテスト

川崎の名物おむすびを生み出そう!

住所			
ふりがな			
氏名			
メールアドレス			
作品名	和菓子風しご餅		
作品の紹介	川崎といえば、くすもぢのイメージが強いので、それをしご餅にできないかとお餅、きなこをまぜ、くすもぢを入れました。		
作り方	△材料	△分量	△調理手順
	ご飯 きなこ <small>※調理手順、材料などを御記入ください。</small>	100g 50g 20g	ご飯にきなこをまぜる! お餅の形にしてくすもぢを入れる 形にして完成!
写真貼付欄			
応募締切	平成27年3月16日(月)必着		
応募先	東海道川崎宿2023まつり実行委員会事務局 川崎区役所地域振興課まちづくり推進係 〒210-8570 川崎市川崎区東田町8 【電話】044-201-3136 【FAX】044-201-3209 【メールアドレス】61tisin@city.kawasaki.jp		

※応募要項を必ずご覧の上、応募をお願いします。※当コンテストに応募された時点で、応募要項の内容に承諾いただいたこととなります。※未成年者の方は、申込書とは別に保護者承諾書の提出が必要となります。

最高齡賞

東海道川崎宿

応募
用紙

三角おむすび レシピコンテスト

川崎の名物おむすびを生み出そう!

住所			
ふりがな			
氏名			男・ <input checked="" type="radio"/> 女 年齢 91歳
メールアドレス			
作品名	こぶし入り梅にちり		
作品の紹介			
作り方 <small>※調理手順、材料などを御記入ください。</small>	▲材料 こぶし 120g	▲分量 炊いたこぶし 大1	▲調理手順 こぶしを中に入れ梅で包む
写真貼付欄			
応募締切	平成27年3月16日(月)必着		
応募先	東海道川崎宿2023まつり実行委員会事務局 川崎区役所地域振興課まちづくり推進係 〒210-8570 川崎市川崎区東田町8 【電話】044-201-3136 【FAX】044-201-3209 【メールアドレス】61tisin@city.kawasaki.jp		

※応募要項を必ずご覧の上、応募をお願いします。※当コンテストに応募された時点で、応募要項の内容に承諾いただいたこととなります。※未成年者の方は、申込書とは別に保護者承諾書の提出が必要となります。

最高齡賞

東海道川崎宿

応募
用紙

三角おむすび レシピコンテスト

川崎の名物おむすびを生み出そう!

住所			
ふりがな			
氏名			年齢 91歳
メールアドレス			
作品名	おなかおむすび		
作品の紹介			
作り方 <small>※調理手順、材料などを御記入ください。</small>	▲材料	▲分量	▲調理手順
	ごはん 120g	かつお ぶし いり油	塩おむすび かり
写真貼付欄			
応募締切	平成27年3月16日(月)必着		
応募先	東海道川崎宿2023まつり実行委員会事務局 川崎区役所地域振興課まちづくり推進係 〒210-8570 川崎市川崎区東田町8 【電話】044-201-3136 【FAX】044-201-3209 【メールアドレス】61tisin@city.kawasaki.jp		

※応募要項を必ずご覧の上、応募をお願いします。※当コンテストに応募された時点で、応募要項の内容に承諾いただいたこととなります。
※未成年者の方は、申込書とは別に保護者承諾書の提出が必要となります。