



- 大会審査基準(100点満点)
1. 味覚 (50点)
おいしくできたかどうか
 2. 調理全般 (10点)
包丁の使い方、下準備、IHクッキングヒーターを上手に使っているか
 3. スキンシップ (10点)
親と子が協力しているかどうか
 4. 創造性 (10点)
盛りつけがきれいにできたかどうか
 5. 時間制限 (10点)
60分以内に後片付けまでできたかどうか
 6. 食材 (10点)
今回の食材を使っているかどうか



▲表彰状を授与される高橋様
パナソニック株式会社
エコソリューションズ社営業推進部長



▲目録を授与される山下様
関西電力お客さま本部
リビング営業部長

多彩なゲストと審査委員の先生方



審査委員長 辻ウェルネスクッキング名譽校長 神田川 俊郎 先生
アルバータ州政府在日事務所 商務官 高尾 メアリーベス 氏
カナダポークインターナショナル 日本マーケティングディレクター 野村 昇司 氏
在名古屋カナダ領事館 領事 ジェニエラサル 氏



辻ウェルネスクッキング 近鉄あべのハルカス校長 佐川 進 先生
辻ウェルネスクッキング 副校長 大藪 真沙美 先生
辻ウェルネスクッキング 副校長 辻 ヒロミ 先生



2018年・第26回記念大会
世界 親と子の
クッキング大賞



WORLD PARENTS & CHILDREN COOKING GRANDPRIX Created by TSUJI WELLNESS COOKING

優勝チームには
旅行券 **10万円**他
たくさんの賞品が贈呈されました。



テーマ: IHで作る我が家の自慢料理

伸びゆく子供! 拡がる家庭料理の輪!

辻ウェルネスクッキングの企画、テレビ大阪との共催で、平成5年にスタートした世界親と子のクッキング大賞。早いもので、今年で26年目になります。初回の頃に参加された子供さんたちは、社会人となり、結婚されてお子さんのいらっしゃる家庭もあります。この伝統ある大会は、今年も、親子のスキンシップ溢れる素晴らしい料理大会となりました。それでは、決勝大会の様子をダイジェストでご紹介いたします。



▲大阪府の川那辺秀司さん・桜妃ちゃん(2年)【かわなべ家の普段の週末デザイナー】

準優勝チームに
中之島プラザ食事券
ファミリー賞2チームにも
健民ダイニング食事券 他

協賛各社からたくさんの賞品が贈呈されました

- 企画 辻ウェルネスクッキング
- 主催 世界親と子のクッキング大賞実行委員会
- 後援 在名古屋カナダ領事館/アルバータ州政府在日事務所/大阪府教育委員会/京都府教育委員会/奈良県教育委員会/兵庫県教育委員会/滋賀県教育委員会/和歌山県教育委員会
- 協力 近鉄百貨店/中之島プラザ/東洋アルミエコープロダクツ/日本健康生活推進協会

協賛: パナソニック/ケイ・オプティコム/関西電力/カナダポーク/アルバータ州政府/ケンミン食品/赤穂化成/ビタクラフトジャパン/伊藤忠製糖/ヒガシマル醤油



週末デザイナー①ポークキーマカレー②パ
リパリビーフンサラダ③ハニーマスタード
ポークステーキ④抹茶
茶ハチミツオーレ⑤
丸ごとトマト煮⑥炊
き込みご飯などお父
さんご自慢の週末の
料理を作りました。

4組の出場チームは、IHクッキング
ヒーターや電気オーブンを上手に使いこ
なし、どのチームもアイデア溢れる「我が
家の自慢料理」を仕上げました。

審査員による厳選なる審査の結果、優勝
は川那辺チームに決定。準優勝は林チー
ム。ファミリー賞は磯崎由中チーム。今年
の大会も、ほのほのとした愛情に包まれ、
親子の絆で力を合わせながら料理を作っ
ている様子が大変、すばらしいものでした。



兵庫県の磯崎由中さん(統一くん(3年))
チームの料理は「みんな和になる! 万葉
歌の料理」

①ピーフンとカナダ
ポークハチミツ炒め
カレー春巻き ②大阪
しる菜とじゃこのゆか
り和え ③しゃけとい
りたまごのおにぎりネ
ギみそのせ ④トマト
のアルバータ産ハチミ
ツのさっぱりマリネな
どみんなが大好きな
お料理を作りました。

大阪府の田中千裕さん(実来さん(2年))
チームの料理は「子どもも大人も大満足!
田中家の自慢料理」

①ピーフンとカナダ
ポークハチミツ炒め
カレー春巻き ②大阪
しる菜とじゃこのゆか
り和え ③しゃけとい
りたまごのおにぎりネ
ギみそのせ ④トマト
のアルバータ産ハチミ
ツのさっぱりマリネな
どみんなが大好きな
お料理を作りました。



2018年第26回「世界親と子のクッキ
ング大賞」決勝大会(応募チーム約150
組から4チーム選抜)が7月29日(日)、
「家族の健康は家庭料理から」をモットー
とする辻ウェルネスクッキング近鉄あべの
ハルカス校にて開催されました。

今回は、「IHで作る我が家の自慢料
理」をテーマに開催。参加者は、カナダポー
ク、アルバータ産ハチミツ・ケンミン米100%
ビーフンと参加者の地元の食材を上手に
組み合わせ、アイデア料理で腕を競いま
した。

大阪府の林真弓さん(美輪さん(4年))
チームの料理は「あおによし奈良御膳」①
ハチミツ豆乳アイス ②カナダポークのハ
チミツマスタードソース ③ビーフンとカマ
ンベルチーズのハチミツ掛け ④ビーフンと
奈良漬の春巻き ⑤トマトと茄子の生姜
甘酢漬 ⑥とうもろこしご飯など食材を
活かした盛りつけも涼しげなアイデア料理
を作りました。



決勝大会の様子が
右記のテレビ局で
放送されました

テレビ大阪	8月24日(金)	17:25~17:55
eo光テレビ	9月2日(日)	13:00~13:30
eo光テレビ	9月9日(日)	13:00~13:30
eo光テレビ	9月16日(日)	13:00~13:30
eo光テレビ	9月23日(日)	13:00~13:30
eo光テレビ	9月30日(日)	13:00~13:30

決勝大会
2018.7.29
実施

今回のテーマ食材はカナダポーク、アルバータ産ハチミツ、
ケンミン米100%ビーフン、地元の食材を使った
「IHで作る我が家の自慢料理」!!
近畿2府4県から4組が決勝大会に出場。7月29日(日)
辻ウェルネスクッキング近鉄あべのハルカス校で自慢の腕を競った。