

レシピ名						
ここに写真を貼ってください ※別途データにてお送りいただいてもかまいません。						
レシピ		人分				
食 材	g	水分(だし汁等)	mL	ゲル化材	g	その他材料等
作り方 簡条書きで、簡潔にお書きください。						
飲み込みやすくするための工夫						
栄養価(1人分あたり)	エネルギー	kcal	たんぱく質	g	脂 質	g
栄養価を上げるための工夫						

応募用紙
記入例

Point 1

初回応募の場合はチェック。

Point 2

写真はデータで別送
いただいてもかま
いません。

Point 3

何人分のレシピか
ご記入ください。

Point 4

作り方を簡単に
記載してください。

Point 5

飲み込みやすくする
ために工夫していること
をご記入ください。

Point 6

1人分の栄養価を
ご記入ください。

Point 7

栄養価を上げるため
に工夫していること
をご記入ください。

Point 8

応募部門にチェック。

Point 9

美しく盛り付けるために工夫し
ていることをご記入ください。

Point 10

時短テクニックや大量調理の
工夫、家庭でも実践しやすい
調理法などをできるだけ詳しく
ご記入ください。

ボーナスポイント対象

キリトリ線

お問い合わせ先

NÜTRi: ニュートリー株式会社

東京支店 / 〒104-0033東京都中央区新川2-1-5 THE WALL 4F

http://www.nutri.co.jp

TEL.03-3206-0107 (代)

P18 2017年7月作成 ASP [56-0013]

嚥下食に取り組む皆さんの頑張りを全国へ・・・

第8回
嚥下食レシピ大賞



嚥下食は単なる“食品”ではなく“料理”です。

だからこそ考えぬかれたレシピの裏には食べさせてあげたいという熱意、
より良いものにしたいという努力、毎日提供し続けるための工夫がつまっています。

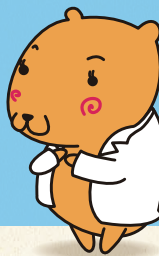
そこで今回も、皆さんからのすばらしいアイデアを募集いたします。

今回は、施設あるいはご家庭でおすすめの
嚥下食レシピに加え調理する上での工夫やアイデアを募集し、
広く発信していきたいと思います。

施設のおすすめ嚥下食部門

うちでできるえんげ食部門

たくさんのご応募
お待ちしております！



特別
審査員



金谷栄養研究所
所長
金 谷 節 子 先生



社会福祉法人
西春日井福祉会
事業局 事業推進課
課長補佐
小 島 真 由 美 先生

授賞式

2018年4月12日(木)

受賞された皆様を東京にご招待し、授賞式を行います！

副賞

受賞された施設様には「ニュートリーポイントプログラム」で
豪華賞品と交換可能な「ニュートリーポイント」を授与いたします。

レシピ大賞 受賞施設様

1,000NUTRI 進呈!!

ニュートリーポイントを貯めれば
豪華賞品と交換できる!!



ミキサー 350NUTRI
電気ケトル 670NUTRI
バーミックス 980NUTRI

※賞品は予告なく変更になることがございます。

NÜTRi:

嚙下食に取り組む皆さんの頑張りを全国へ・・・

第8回 嚙下食レシピ大賞

応募要項 以下をお読みいただき、ふるってご応募ください。

応募締切

2017年11月30日(木)

※郵送の場合、当日消印有効

発表

2018年2月2日(金)

ニュートリー株式会社(嚙下NEWS)公式Facebookページ
(http://www.nutri.co.jp/enge_fb/)にて

部 門		審査ポイント		副 賞	
施設のおすすめ 嚥下食部門	時短テクニックや大量調理をする上での工夫など、施設で嚥下食を提供する上でのアイデアを添えてご応募ください。	① 飲み込みやすくするための工夫	5点	ニュートリー ポイントプログラムの ポイントを プレゼント!! ポイントは「ニュートリーポイントプログラム」のポイントとして、様々な賞品と交換できます。 「ニュートリーポイントプログラム」について詳しくは・・・ http://www.nutri.co.jp/point	レシピ大賞 1,000NUTRI 1施設 レシピ賞 500NUTRI 3施設 ルーキー賞 500NUTRI 1施設 ※ルーキー賞は、初めてご応募いただく施設を対象といたします。
	おうちでできる えんげ食部門	嚥下食の調理に慣れていない方でも実践しやすい調理法、忙しい時でも手軽に作れる工夫、「これだけ食べれば大丈夫!」栄養満点レシピなど、おうちでえんげ食に取り組む際に役立つアイデアを添えてご応募ください。	② 栄養価を上げるための工夫		5点
③ 盛り付けや彩りの工夫			5点		
④ 施設・家庭で嚥下食を作りやすくする調理上の工夫			5点		
		計20点満点で審査いたします			



へキリトリ線

前回の受賞作品

盛り付け技術部門

エピソード部門

フリーPR部門

介護老人保健施設 サンプラザ長岡
新潟B級グルメ
☆タレカツ丼☆

江端 真澄様 江端 佐恵子様
Happyミニロール
Cake Tower

徳山静養院
山口の
やわらか外郎



2018年4月12日(木)
すべての受賞施設を
東京にご招待し、授賞式を行います!
受賞施設の方々や特別審査員の先生方との交流も図れます。

応募部門	☐ 施設のおすすめ嚙下食部門 ☐ おうちでできるえんげ食部門 ※記載なき場合は、こちらで決定いたします。		
盛り付けや 彩りの工夫			
調理上の工夫 (時短テクニックや大量調理の工夫、家庭でも実践しやすい調理法など)			
※ボーナスポイント対象			
ご施設名			
部署名		職 種	
代表者名			
所在地	〒		
TEL		FAX	
E-mail			
送付先・お問い合わせ先			
NÜTRI: ニュートリー株式会社 東京支店 嚙下チーム 〒104-0033 東京都中央区新川2-1-5 THE WALL 4F TEL.03-3206-0107(代)			