

レシピ名						
ここに写真を貼ってください。						
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						
箇条書きで、簡潔にお書きください。						
審査ポイント① 飲み込みやすくするための工夫 (5点満点)						
栄養価(1人分あたり)	エネルギー	kcal	たんぱく質	g	脂質	g
審査ポイント② 栄養価を上げるための工夫 (5点満点)						

応募部門 <small>※応募部門にチェックを入れてください。</small>	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	<small>※記載のない場合は、こちらで決定いたします。</small>
審査ポイント③ 盛り付けや 彩りの工夫 (5点満点)			

審査ポイント④ 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

NUTRI: 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) e-mail. enge@nutri.co.jp