

第4回 レシピコンテスト



昨年ご好評いただきましたマルハニチロの「やさしい素材」「やさしいおかず」レシピコンテストを今年も開催いたします。アイデアと工夫を凝らした作品のご応募をお待ちしております。

応募方法

応募条件

管理栄養士、栄養士、調理師、栄養・調理学専攻の学生の方
(グループでの応募も可能です)

応募内容

「やさしい素材」「やさしいおかず」シリーズを使用したオリジナルレシピ
レシピ応募コース **ご当地グルメ**・**郷土料理**コース **世界の料理**コース (HPに掲載の利用規約をご確認の上、お申し込みください。)
※ご当地グルメ・郷土料理コースはお住まいの地域外のレシピでも構いません。

評価項目

美味しさ・簡便性・盛り付け・アイデア・栄養面

応募締切

サンプルお申し込み締切: 6月20日(火)~10月13日(金)必着 レシピ応募締切: 6月20日(火)~10月31日(火)必着

審査・発表

厳正な審査の上、入賞作品を決定し、ヘルスケア・レストランおよびマルハニチロのWEBサイトにて発表させていただきます。
WEBサイト: <http://www.medicare.maruha-nichiro.co.jp> (「マルハニチロのメディケア食品」で検索)
◀審査員▶麻植有希子先生(ワタミ株式会社 健康長寿科学栄養研究所 所長)
工藤美香先生(新都市医療研究会「君津」会 南大和病院 栄養部 部長)

コンテストの流れ



ダウンロードはWEBサイトから

マルハニチロのメディケア食品

検索

<http://www.medicare.maruha-nichiro.co.jp>



賞品

グランプリ

Fissler

ビタクイック スペシャルセット 3.5L+6L
(ガラスフタ付き)

加圧中は音や蒸気をほとんど出さず、静かで安心で、風味や香り、栄養素を守ります。



1名(1グループ)計1名

準グランプリ

DeLonghi

アイコン・ヴィンテージ コレクション
電気ケトル

高級感と清潔感を同時に表現するウッディな色調とステンレスの組合せ。



各コース1名(1グループ)計2名

特別賞



「メディケア食品」応援隊長
メディベア(ぬいぐるみ)
10名(10グループ)

参加賞

ご応募いただいた皆様に、もれなく粗品を
進呈いたします。

※商品の色や形は変更する場合がございます。ご了承ください。

◆応募に関する備考 ◎お預かりした個人情報(氏名、電話番号、都道府県以外の住所、メールアドレス等)は、サンプルのお届けや応募内容の確認等前記に付帯する業務に使用させていただきます。◎ご応募内容(レシピ・写真)の著作権(著作権法27条、および28条に定める権利を含みます)は、主催社に帰属するものとし、WEBサイトや印刷物で活用させていただく場合がございますので、ご了承のうえご応募ください。◎ご応募内容(レシピ・写真)は返却いたしかねますので、ご了承ください。◎審査の途中経過や経緯については公表いたしません。◎参加賞はご応募点数につき、1セットとさせていただきます。

お問い合わせ先



マルハニチロ「やさしい素材」「やさしいおかず」
レシピコンテスト事務局

TEL: 03-6833-4191

(受付時間: 平日9時~17時)

歴代受賞者へのインタビュー

質問1 レシピコンテストに参加してよかったこと

質問2 次回への意気込み・応募者の方へのメッセージ

障害者支援施設 高志ライフケアホーム
管理栄養士
中山 舞さん



2016年グランプリ受賞
「秋の和風プレート」

**利用者が食べたい料理を
美味しく、美しく!!**

1 レシピコンテストに参加するという目標を立ててから、食材の様々なアレンジ方法や大量調理の作業手順、彩り等を今まで以上に考えるようになりました。また、利用者が食べたいと思う料理を考えることが最も大切だということを再確認することができました。レシピコンテストに参加するという目標を持ったことで、利用者が何よりも食事を楽しみにしていることに改めて気づくことができて良かったです。

2 次回のコンテストでは、嚥下機能に問題のある方も問題のない方も食べてみたいと思うような五感に配慮したレシピを考えたいです。また、大量に調理することを前提として作業手順や短時間でスキルに関係なく調理できることを意識して検討したいです。皆さんもレシピコンテストに参加するという目標を持って一緒にチャレンジしませんか？チャレンジした方にしか分からない苦労もありますが、楽しさややりがいもありますよ。

社会福祉法人 慶寿会 松林ケアセンター
管理栄養士
宮城島 宏さん



2015年グランプリ受賞
「豚の角煮」

**挑戦することで、
新しい力を身につける!!**

1 レシピコンテストがあることで、日々の現場の評価だけでなく、実際の現場で活躍されている先生方に自分が考えたレシピを評価して頂けるので、自己満足で終わることなく、自分の未達成な部分や達成できた部分の再確認ができる機会となっています。応募作品を考える意識が根付くことで、新しいことを生み出す力、組み合わせる力、失敗を恐れない力を鍛えることができ、その力が職場にも反映されご利用者の笑顔や他の職員へも良い意味で繋がっていると感じています。

2 レシピコンテストは、「美味しい食事」「盛り付けがきれいな食事」「栄養がとれる食事」という考えだけでは応募作品を考えるのに限界があり、しだいに苦痛になってくるかもしれません。しかし、特定のあの人に食べてもらいたいと考えを変えると夢中で取り組みます。食べてもらいたい人の事、扱う食材の事をもっと知りたい、もっと身につけたいと思うことで自然と形となり応募作品が仕上がります。大事なポイントはコンテスト結果にとらわれず、まずは、挑戦した自分を褒めてあげましょう。

公益財団法人 結核予防会 複十字病院
調理師
普入 政幸さん



2016年特別賞受賞
「ミートグラタン(カレー味)」

**知識と技術とアイデアで、
食べられない料理を食べられるように!**

1 以前から摂食嚥下やソフト食などの講習会には参加していましたが、現状では知識だけのスキルアップに留まっていた。3年前に栄養科長よりこの企画を紹介され参加していた。当病院では現在キザミ食での対応となっている為、患者様をはじめスタッフ間でもなかなか目にする事のない食材に試行錯誤を繰り返しての初受賞となりました。知識と技術にアドバイスを織り交ぜ、ようやく小さな一歩が踏み出せたように思えます。院長はじめ多くの方々からも激励の言葉をかけて頂けて本当に嬉しく、それが励みにもなっています。さらなる飛躍を目指し、今後も参加していきたいと思えます。

2 料理は目と舌、香りを楽しんでこそ、そこに美味さが隠されているのではないのでしょうか！5目の食材チョイスやカロリー計算までを加味した献立作成に四苦八苦していますが、障害や疾患、筋肉の衰えなどで食べたくても食べられない料理の再現や可能性を最大限に引き出せるのがやさしい素材シリーズです。ワクワクする様な感覚と一緒に味わいませんか？！

社会福祉法人 厚木慈光会 睦合ホーム
調理師
北村 洋子さん



2016年準グランプリ受賞
「鶏の治部煮」

**自分の思いを存分に
献立に活かせるレシピコンテスト♪**

1 コンテストに参加することにより、色々な調理法を試すことが出来ました。また、美味しくて見た目綺麗な食事を作る事がとても楽しい事だと、改めて再認識出来ました。普段は献立通りに食事を作るだけなので、自分で色々な事を考えて他の調理員とも意見を言い合ったりするのが出来たのでとても楽しかったです。

2 やさしい素材シリーズの、そのものの味がとても美味しいので、それをもっと生かせる様な料理や調理方法を見つけていきたいです。

元東亜大学
酒井 理恵先生
社会福祉法人カリタスの園
天使育児園(元東亜大学)
青木 爽子さん



2015年準グランプリ受賞
「ひなまつりプレート」

**学生の底力、
可能性が垣間見える最高の機会♪**

1 大学教育の中では、管理栄養士に必要な知識を学び、実習の中で嚥下食や病態食の献立作成や調理を行います。あくまでも学内のことですので第三者の評価はなく、教員や学生同士の評価のみです。そんな中、コンテストの存在を知り、嚥下食の第一線で活躍されている審査員の先生方にご評価頂けることもあり、学生の「やる気」に繋がればと思い応募しました。よかったことは、「学生のアイデアは無敵である。」と実感できたこと、学生に「ここまで力があつたのか。」と気付かされたことです。学生にとってレシピ作成は、様々なことを考慮しなければならぬため、大学で学んだ知識を見現化できる実学を伴った学習に繋がったと考えています。(酒井先生)

2 再び応募する機会があるならば、次回は焼く・揚げるなど様々な調理法を試してみたいと思います。通常の調理とは異なる食材であるため、いかに本物のように見せられるか、簡単に切ったりペースト状にできるやさしい素材ならでは調理法などを考えるのは、とても楽しいものでした。(青木さん)

医療法人 唐虹会
虹と海のホテル



**スタッフ全員で挑戦!
団結力と仕事へのモチベーションUP♪**

1 「こんな食事食べてもらいたい!」「どんな料理だったら、少しでも口に運んでもらえるかな?」など、レシピに対する創作意欲が刺激されました。また、賞を頂いたことでも、仕事に対する意欲が沸きました。

2 見た目美しく、食べてもおいしい! そんな一品ができる様、「海老しんじょ炊き合わせ」松尾 サツキさん(調理師)次回も頑張ります!仲間同士で色々な意見を出しながら取り組むのも楽しいですよ!商品の味や調理方法も同時に試すことができるので、実際の調理に役立ちますよ!など参加したスタッフからは、さまざまな意見や感想が聞かれました。栄養管理科の理念は「真心を込めた安全で家庭的な食事の提供(こころのふりかけを忘れずに)」です。日々の多忙な業務の中で、何か新しい事にチャレンジするという事は、容易ではありません。しかし、チーム医療の一員として、各々目標をもってスキルアップしていく事が患者さんへの真心が込められた食事提供へと繋がっていくと考え、スタッフ全員で色々な事にチャレンジしています!



2015年グランプリ受賞
「海老しんじょ炊き合わせ」
松尾 サツキさん(調理師)



▼受賞作品は下記からご覧になれます。

マルハニチロ メディケア食品 レシピコンテスト

検索

<http://www.medicare.maruha-nichiro.co.jp/recipecontest>



▼過去の応募作品は下記からご覧になれます。

マルハニチロ クックパッド

検索

<https://cookpad.com/kitchen/11815609>

