

いつまでも楽しく美味しく食べる /

第5回 レシピコンテスト



メディモ



メディバア

いつもマルハニチロのメディケア食品を応援頂きありがとうございます。

メディケア食品は「食を通じて健康を応援する」というコンセプトのもとに創られたマルハニチロのブランドです。ユニバーサルデザインフードを提供しており、食べやすさや栄養バランスへの配慮はもちろん、毎日の食事を楽しんでいただけるよう、味、見た目、品揃えにこだわっております。

私達の商品は基本的に素材品となり、調理法、味付けを工夫する必要があります。食事をご提供される皆さまと一緒にレシピを考え、召し上がる方が本当に美味しいと思って頂けるような食事作りを目指していきたいと考えております。“いつまでも楽しく美味しく食べる”を一緒に実現していきませんか？

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、その他興味のある方(グループでの応募も可能です) 学生で多人数応募の場合、学校へまとめてサンプル送付とさせていただきます。(HPIに掲載の利用規約をご確認の上、お申し込みください。)

応募内容

「やさしい素材」「やさしいおかず」「New素材 de ソフト」シリーズを使用したオリジナルレシピ

評価項目

かむ力の弱くなった方が最期の一口まで美味しいと思ってもらえるようなレシピ
①再現性 ②簡便性 ③やさやかさ ④栄養価 ⑤盛り付け ⑥美味しさ

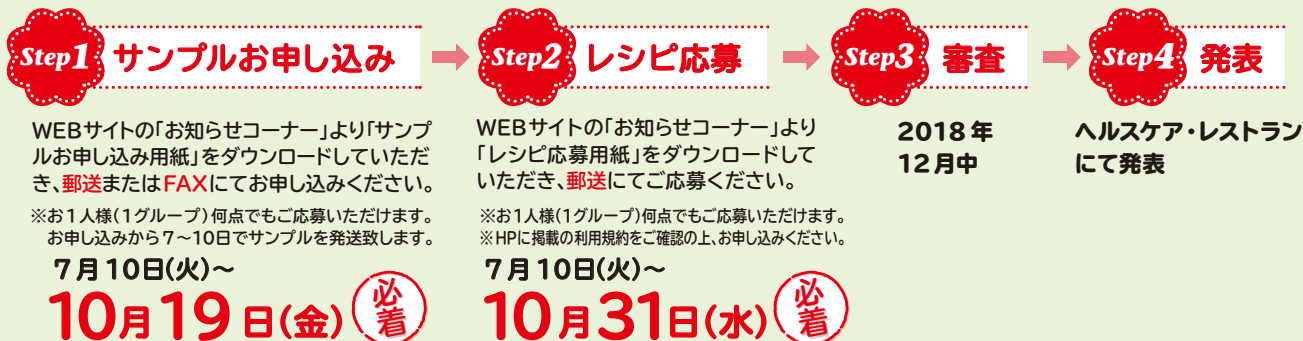
応募締切

サンプルお申し込み締切：7月10日(火)～10月19日(金)必着 レシピ応募締切：7月10日(火)～10月31日(水)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：<https://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(SOMPO ケア株式会社 フードサービス事業部 栄養管理課 課長)
工藤美香先生(駒沢女子大学 人間健康学部 健康栄養学科 准教授)

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

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



賞品

グランプリ

選べる調理家電 **2万円**相当
1名(1グループ)

準グランプリ

選べる調理家電 **1万円**相当
2名(1グループ)

メディバア賞



メディバア(ぬいぐるみ) **数名**

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。

◆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)

昨年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

社会福祉法人 慶寿会 松林ケアセンター
管理栄養士
清水 宏美さん



第4回グランプリ
「チーズフレドリア」

誰もが同じお皿を囲める 幸せ「インスタ映え」を目指す!

- 「嚥下食」と考えずに、誰もが食べたいと思う料理を作ろう!と思ったときに頭に浮かんだ言葉は「インスタ映え」でした。嚥下機能が低下した方でも、女子高生でも、誰もが同じお皿を囲める幸せを考えたときに、このレシピが生まれました。視点を考えることで日常の調理での気づきも変化しました。ご利用者さんが、自分の食べている食事を作ってくれている人が「グランプリの人」なんだと、ご家族や知り合いの方にも自慢して下さっていることを知り、ありがたく思うと同時に、会話のきっかけのひとつとなれていることを嬉しく思います。
- やさしい素材は、色の鮮やかさと素材の味をしっかり感じられる商品だと思います。試すまでは私には関係無いと思っていたほどですが、使ってみて、手作りの「嚥下食」に限界を感じていた道が開けたように思えました。いつもの献立の付け合せを替えるだけで、料理の表情が変わると思います。そして、その一つひとつの積み重ねが必ず、ご利用者さんの笑顔に繋がります。ご利用者さんの笑顔を見るときと、アイデアが浮かんでいきますよ。

日本大学 短期大学部 食物栄養学科
(応募時)
渡部 ももさん



第4回特別賞
「静岡おでん」

私たちと同じ目線の 料理を口にできるかが大切!

- 私は短期大学の学生の時、授業の課題としてこのコンテストに参加させていただきました。それまではこのような食品がある事は知っていても実際にふれる機会がありませんでした。このコンテストに参加して自分で実際に見て、食べて、考えるという過程、又、他の受賞者様のアイデアレシピを拝見させていただく事を通して、レシピ(調理方法)の工夫を知ったり、彩、盛り付けの参考にさせて頂いたり、今まであまり知らなかった介護食について興味を持って深く考える機会になったと思います。
- 介護食を必要とされている方々が味、見た目など、いかに私たちと同じ目線の料理を口にできるか、を第1に考える事が大切だと思いました。その上でさらに食べやすさの工夫をする事が重要だと思います。

恵仁会三愛病院
調理師
佐々木 美穂さん



第4回メディバ賞
「ハーフカット 洋なしソース添え」

食べることが生きる 喜びに繋がりますように!

- 私が使わせていただいた、やさしい素材のえびは思っていた以上のエビの風味と食感がありました。とても色どりも良く綺麗で、まさに高齢者に食事を楽しんでもらえる一品となりました。
- 高齢者が安心して食べることのできる料理、飲み込むことのできる料理、それを時間と手間をかけずに作ることが出来る、やさしい素材はまさにピッタリの食材でした。やわらかさ、のどし、水分量どれをとってもすばしかったです。これからも食べることが生きる喜びに繋がるよう季節の行事食に生かしていきたいと思えます。

ムツアイホーム
栄養士
三村 静香さん



第4回準グランプリ
「ピザ」

調理職員と一緒に参加し、 レベルアップ!

- 第3回目のレシピコンテストから参加させてもらっています。近年、ゼリー食の関心が深まり色々な献立のゼリー食を作ろうと努力していました。今回のレシピは昨年に行われたユニット毎の行事でゼリー食に展開しご利用者様大変喜んでいただいたものを応募させて頂きました。普段自分たちの仕事において、当ホーム以外の他者様からの評価を得ることが無いので、もちろん自信にも繋がりましたし、更に調理職員のレベルアップになるので参加して良かったです。
- ゼリー食は一から全て作ろうとすると大変時間がかかりますが、やさしい素材シリーズを使うことにより、時短やアレンジ、色彩が出来るようになりました。目標は全ての食事に対してゼリー食に展開したいと思っているので、更に勉強し、工夫、努力をして調理職員共々賞が取れるよう次回もチャレンジしていきたいと思えます。

特養 アルパジオ(北海道グリーンハウス)
栄養士
梶 智恵さん



第4回メディバ賞
「大根と鮭のはさみ漬け」

食事を楽しんでもらう ために日々試行錯誤!

- レシピコンテストに参加し、入所の方がどんなものが食べたいのか、より常食に近づけるためにはどうしたらよいか、見た目からおいしくする方法はないかなど、食事を楽しんでもらうためにさまざまな試行錯誤が必要であると改めて感じました。また、日々提供している食事についてもよりおいしく食べてもらえる方法はないか、見直す良い機会となりました。
- 今後もおいしく簡単に作れ、献立にも取り入れやすいレシピを考えていきたいです。コンテストに参加することで、自分自身のスキルアップや、モチベーションの向上につながると思っています。

医療法人社団輔正会 岡村記念クリニック
栄養管理委員会



他職種で力を合わせて、 コミュニケーションのUPに!

- 当院では各職種が参加する栄養管理委員会で、患者様の栄養状態の向上を目指し様々な取り組みを行っています。その中で提案のあったレシピコンテストに参加しメンバー全員で協力してレシピを作り上げる中で、他職種間のコミュニケーションの必要性や、各職が専門知識を活かして課題に向き合うことの重要性を再認識することが出来ました!!
- 「嚥下機能の低下している患者様にどうしてもお寿司を食べさせてあげたい」という要望から始まったレシピ作りでしたが、メンバーが様々な意見を出し合い、一つの目標を目指していく過程は普段の業務とは違った楽しさ、発見の連続でした。皆様もぜひグループ応募をして、この感動を体験してみませんか?



第4回メディバ賞
「手まりずし」



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

