

第12回日本リハビリテーション栄養学会学術集会特別企画 『リハ飯（めし）コンテスト』概要

募集期間：2022年8月8日（月）～11月30日（水）！

賞品：大会長賞1名：賞金3万円 MDPI Foods賞1名
くまモン賞1名
他スポンサー賞あり

Sponsored by
 **foods**
an Open Access Journal by MDPI

応募方法：共催スポンサー商品を使用して、あなたの考える
リハ飯をご応募ください！

例) ダイエットリハ飯、マッチョになりたいリハ飯、美味しいリハ飯 など

ご要望に
お応えして
11月一杯まで
募集します♡

沢山のご応募
お待ちしております！

共催スポンサー：対象商品等については各社以下URLへ

(株) フードケア	https://www.food-care.co.jp/form/sample_nr.html
(株) クリニコ	https://questant.jp/q/Z4R2X9FJ
(株) 日清オイリオ	https://form.k3r.jp/eiyou_oillio/reha20230121entry
(株) テルモ	https://forms.office.com/r/6MJ2rFfT6X
(株) ふくなお	サンプル・資料請求 - ふくなお公式HP 介護食・やわらか食 株式会社ふくなお (fukunao.jp)

お問い合わせ先：第12回日本リハビリテーション栄養学会メールにてお願いします

メールアドレス：jarn12@c-linkage.co.jp

応募フォーム

Google
アカウント有



Google
アカウント無



(株) フードケア



(株) クリニコ



日清オイリオ(株)



(株) テルモ



(株) ふくなお

リハ飯コンテスト応募要項

- レシピ募集期間 2022年8月8日(月)～11月30日(水)
- リハ飯の定義 自分らしく生きるために行うすべての活動をリハビリテーションととらえ、それを支える食事を**リハ飯(めし)**と位置づけます。
- コンテスト趣旨 本学会では、上記定義に基づいたリハ飯を広く募集することにより実践的なリハ栄養を目指します。
- 応募資格 **第12回日本リハビリテーション栄養学会学術集会参加者**であれば、職種問わずどなたでも可能
- 共催スポンサー (株) フードケア、(株) クリニコ、(株) 日清オイリオ
(株) テルモ、(株) ふくなお
- 審査方法 一次審査、二次審査を行い、各社上位ベスト3を選出します。
その中から学術集会当日に投票を行い結果を集計して表彰します。

リハ飯コンテストへ応募しよう！

(レシピ募集期間2022年8月8日(月)～11月30日(水))

1. 会社と商品を選ぼう！
フードケア・クリニコ・
日清オイリオ・テルモ
ふくなお
5社の中から商品を選ぼう

2. 2人分の試作を作ろう！
サンプルが必要な場合は
各スポンサーへ連絡してね！
(スポンサー連絡先は1ページ
又は以下QRコードを参照)

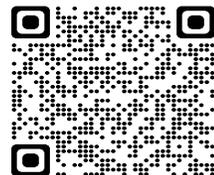
3. 写真を撮って、タイトル
を決めよう！レシピへの
熱い思いも書いてね！

6. 第12回JARN学会当日に
コンテスト実施
(紹介動画を放映します)
賞金、商品は誰の手に？

5. もしも連絡が入ったら？
上位入賞のチャンスです
(作り方の紹介動画を準備し
ていただきます)

4. さあ 応募しましょう！
あなたの考えたリハ飯を
お待ちしております
(応募フォーム 4.5頁参照)

※応募されたレシピは学会および
共催スポンサーに属します
※応募作品は未発表のレシピで
お願いします



(株)
フードケア



(株) 日清
オイリオ



(株)
クリニコ



(株)
テルモ



(株)
ふくなお

リハ飯コンテスト応募フォームはこちら！

【googleアカウント有】第12回日本リハ栄養学会『リハ飯（めし）コンテスト』応募フォーム
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSffOSyq4_39q7MWChzITW6ZVZB5yWiEbkzpfgHRX6Iy_P3f7Q/viewform



【googleアカウント無】第12回日本リハ栄養学会『リハ飯（めし）コンテスト』応募フォーム
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeI_ZEdkSiFoQZ9G50X8uTPqRehaQKuCOd8MOR4Dd1g2rwRTw/viewform



- ①共催スポンサー製品を使用した1品料理のレシピをご応募下さい
(複数レシピのご応募も可能です。ただし違うスポンサー商品の組み合わせはできません)
- ②応募料理名を決めて下さい (例) 「疲労回復できる〇〇リハ飯」など
- ③氏名、ご所属、連絡先等必要事項を入力して下さい
- ④料理に込めた思いを入力してください (レシピ作成に至った経緯など)
- ⑤料理の写真を撮影して画像を添付して送信してください

※記載いただいた個人情報は、リハ飯コンテストの選考の過程において以外には使用しません。

ご本人の同意が無ければ第三者に個人情報を提供することもしません。取得した個人情報は管理責任者を定め、紛失や漏洩などが発生しないよう積極的な安全対策を実施いたします。但し、レシピの二次利用に伴う使用の許諾は各社と協議の上、ご協力をお願い致します。

イメージ

「食欲のないときのさっぱりリハ飯」 スポンサー名(☆☆☆)

所属:医療法人●●会 ○○病院

氏名:△△△

職種:□□□

連絡先:Tel

e-mail

(材料:2人分)

- ・ 豚ロース 150g
- ・ 片栗粉 適量
- ・ 大根おろし 30g
- ・ ●●● 30g (A社製品)
- ・ 本しめじ 30g
- ・ ポン酢 10ml
- ・ 大葉 1枚

(作り方)

- ①豚ロースを一口大にカットし、片栗粉をまぶす
- ②
- ③
- ④
- ⑤器に盛り付けて、最後に大葉を上から振りかけたら完成

(レシピに込めた思い)

食欲が低下している利用者様に食べたいものを聞いたところ「豚肉が食べたい」とのこと。

たんぱく質を強化したかったので、●●●(A社製品)を添加して提供したところ、美味しく食べて下さり体重維持できました。片栗粉をまぶして飲みやすくしたのもポイントです。

料理の写真

エネルギー 130kcal(1人分)

たんぱく質 10g

他PRしたい栄養素等 食物繊維