

# レシピコンテスト サンプルお申し込み用紙 1

下記アイテムより、7つ☑までお選びください。

※レシピ応募の際は1作品、1~7アイテムの商品をご使用ください。※本商品は全て冷凍品となります。※入数の少ないものは2パックずつ、多いものは1パックずつお送りいたします。※商品規格はホームページまたは病院施設向けカタログP.5~12をご参照ください。



- さんま   あじ   ほっけ   あぶらかれい   白糸だら   白身魚  
さけ   赤魚   さば   さわら   えび   いか



- ポーション   **ブロック**  
 ポーション ( チキン   ポーク   ビーフ )  
 ブロック ( チキン   ポーク   ビーフ )



- たまご



- ぶり入りムース   えび入りムース   赤魚入りムース   いか入りムース  
さわら入りムース   白身魚入りムース   さけ入りムース   さば入りムース



- ポーション   **ブロック**  
 ポーション ( チキン   ポーク   ビーフ )  
 ブロック ( チキン   ポーク   ビーフ )



- とけないコーン   とけないだいこん   とけないたまねぎ   とけないにんじん  
とけないながねぎ   とけないしいたけ   とけないなす   とけないピーマン  
とけないほうれんそう   とけないわかめ   とけないはくさい   とけないえだまめ  
とけないこんにゃく



- きゅうり   コーン   赤ピーマン   ブロッコリー  
トマト   ほうれんそう   にんじん   キャベツ



- 温野菜しいたけ   温野菜ひじき   温野菜こんにゃく   温野菜ごぼう  
温野菜さといも   温野菜れんこん   温野菜いんげん   温野菜にんじん  
温野菜かぼちゃ   温野菜キャベツ   温野菜じゃがいも   温野菜さつまいも  
温野菜こまつな



- いちご   キウイ   白桃   りんご  
洋なし   マンゴー   赤メロン   バナナ  
バレンシアオレンジ   ゴールデンパイナップル  
赤ぶどう

# レシピコンテスト サンプルお申し込み用紙 2

下記アイテムより、7つ☑までお選びください。

※レシピ応募の際は1作品、1~7アイテムの商品をご使用ください。※本商品は全て冷凍品となります。※入数の少ないものは2パックずつ、多いものは1パックずつお送りいたします。※商品規格はホームページまたは病院施設向けカタログP.5~12をご参照ください。

## やさしいおかず



舌で  
つぶせる



嚥下調整食学会  
分類 2013  
「コード 3」

みためが  
シリーズ



- みためが目玉焼き
- みためがハム
- みためがウインナー
- みためがシューマイ
- みためがギョウザ



舌で  
つぶせる



嚥下調整食学会  
分類 2013  
「コード 4」

揚げ物  
シリーズ



- ポークムースかつ 350g(10個)
- チキンムース唐揚げ 350g(10個)

## New 素材deソフ



歯くきで  
つぶせる



嚥下調整食学会  
分類 2013  
「コード 4」

魚



- いか
- さわら
- 金目鯛
- ノルウェーさば
- ピンクサーモン
- ホキ
- メルルーサ
- 赤魚

肉



- 豚ロース
- 鶏むね肉 360g(6枚)

※記入漏れのないよう全ての項目にご記入ください。グループの場合、代表者のお名前をご記入ください。

ふりがな

勤務先/学校名

所属(部署/専攻コース等)

ふりがな

氏名

納入業者(病院・施設様の場合)

職種

管理栄養士・栄養士・調理師・学生・その他 ( )

ふりがな

住所

(〒 - ) 自宅 or 職場・学校

※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。

※サンプルの送り先となります。

TEL ( ) -

FAX ( ) -

応募先

郵送 or FAX



マルハニチロレシピコンテスト事務局

TEL: 03-6833-4191 (土日祝日を除く9時~17時)

郵送 〒135-8608 東京都江東区豊洲3-2-20 FAX 03-6833-0115

※郵送の場合コピーをして控えをお手元に残しておいてください。