



美味しく食べる腎臓病食 ～主食を美味しく食べよう～ レシピコンテスト開催！

保存期、透析期、共にエネルギーを確保するために主食を一定量摂ることが大切です。今回のテーマは主食を美味しく食べるレシピです。

①保存期は低たんぱく主食食品※2)を利用したレシピ

②透析期は白ご飯がすすむ減塩レシピ を募集します。

低たんぱく主食食品を美味しく食べるレシピは保存期の食事療法を行っておられる方々の毎日の献立のバリエーションを広げられるのではないのでしょうか。透析期の白ご飯がすすむレシピは、食欲増進や食事の楽しみを提供できるのではないのでしょうか。

ぜひ患者さんやご家族にお勧めしたくなる“主食を美味しく食べるレシピ”をご応募ください。

募集期間

2024年2月14日(水)

～4月10日(水)

5月10日(金)正午まで延長

会期・会場

2024年8月3日(土)4日(日)

千里ライフサイエンスセンター

低たんぱく主食食品を
美味しく食べる
レシピ

②透析期

白ご飯がすすむ
減塩レシピ

問い合わせ先

日本腎栄養代謝研究会事務局代行
株式会社プランニングウィル内

E-mail: jsrnm@pw-co.jp

URL: <http://www.jsrnm.jp>

03-6801-8084



応募について
詳細は裏面を
ご覧ください



■応募方法／参加部門

1. 部門

①保存期

低たんぱく主食食品を利用した主食料理(メイン)＋副菜1品の形式で1食分

※1)1食600kcal、たんぱく質10～12g、食塩2g未満、動物性たんぱく質比率60%以上

・動物性たんぱく質に大豆製品を含む

・低たんぱく主食食品で260kcal以上利用する

※2)低たんぱく主食食品は、ご飯・パン・麺類・粉もの・餅など種類は問いません

低たんぱく主食食品は複数組み合わせも可

②透析期

白ご飯がすすむ減塩レシピ 主菜、副菜は問いません

2. 完成写真、栄養成分、材料、作り方、作業時間、価格を明示してください。

3. このレシピの「低たんぱく主食食品・白ご飯が美味しく食べられるアピールポイント」を添えてください。栄養成分や献立に対する思いを込めてください！

4. 研究会ホームページ上にあるフォーマットに入力作成し、本会事務局代行へメール添付にてお送りください。(E-mail:jsrnm@pw-co.jp)

フォーマットは①:保存期部門 ②:透析期部門の2種類あります。

参加される部門のフォーマットを選択し入力してください。

大きさは変更しないでください。入力いただいたデータを、そのままポスターにして掲示予定です。学生さんは、メールに学生とご記入ください。

■応募期間

2024年2月14日(水)正午～~~4月10日(水)正午~~

5月10日(金)正午
まで延長

■審査委員

レシピコンテスト ワーキンググループ他

■審査方法

感染予防対策のため、現地会場でのプレゼンテーション、試食会は行いません。

レシピ募集締め切り後、応募レシピをホームページに公開します。オンラインでの事前投票(事前投票期間は、後日ホームページにて案内)、当日はポスターを会場内に掲示し、大会参加者による投票を行います。

レシピ応募者には1票、事前参加登録の際に登録者全員に2票、当日現地での参加者にはさらに1票。以上の方法により、審査を行います。

■表彰

各部門で最優秀賞、特別賞、
学生賞(学生さんの作品から学生No.1を決定します！ふるってご応募ください。)