



# 最優秀賞

## 保存期

低たんぱく主食食品を  
美味しく食べるレシピ

5. 低たんぱくパクパクご飯deたこ焼き

荒木久美子（桃仁会病院）

## 透析期

白ご飯がすすむ  
減塩レシピ

40. ～なにわ下町の味を洋風おしゃれに～  
牛すじと赤ワインのどて煮

日吉富志帆（大阪府栄養士会透析食研究会）



# 学生賞

## 保存期

低たんぱく主食食品を  
美味しく食べるレシピ

8.～かきたまあんかけ揚げ素麺と  
ごぼうと人参のツナマヨサラダ～

木谷 桜（武庫川女子大学）

## 透析期

白ご飯がすすむ  
減塩レシピ

39.厚揚げの昆布マヨホイル焼き

竹村佑希（東京医療保健大学）



# 特別賞

## 保存期

低たんぱく主食食品を  
美味しく食べるレシピ

## 18.もちもちモダン焼き

北岡康江(あけぼのクリニック)

## 透析期

白ご飯がすすむ  
減塩レシピ

## 18.Ça va? 適塩サバーク

池平有実(京都透析食腎臓病食研究会)

# <キッセイ特別賞>

## 2. 食欲そそる彩りキンパ

成木長生病院 新井 香奈さん

# <副賞>

「キッセイレシピとして  
WEBサイトなどへ掲載！」



## ホームページレシピ

とにかく簡単に作れるチャーハン

たんぱく質	9.0 g
エネルギー	520 kcal
食塩相当量	1.3 g

焼きそうめん

たんぱく質	9.3 g
エネルギー	545 kcal
食塩相当量	1.3 g

カレードリア

たんぱく質	9.3 g
エネルギー	578 kcal
食塩相当量	1.3 g

## KHF キッセイの美味しい365日

@KHF365 · チャンネル登録者数 57人 · 12本の動画

# YouTubeレシピ動画

おすすめ

- 豚ばらと焼きねぎのつけそば (1:56)
- 鯛の漬け丼 (2:10)
- とにかく簡単に作れるチャーハン (1:53)
- ハムと卵のおにぎらず (1:21)



## そらまめ食堂 特別賞

江島将博さん、射場裕美子さん、小山田聖菜さん  
佐賀大学医学部附属病院 様

【和風フレンチトースト&豆乳ときな粉のヴィシソワーズ】  
【そらまめ食堂たんぱく質調整食パン】を利用



### COFFEE break セット







# みんなこのレシピにトマーレ賞

13. 中華ちまき風炊き込みご飯揚げなすの香味ソースかけ

長濱美緒（株式会社トマーレ げんき化計画事業部）



 簡単でどんどんごはんが進むで賞

## 17. 無限白米 鶏ちゃん

浅野愛 (医療法人社団大誠会 サンシャインM&Dクリニック)



たくさん

食べられる

# なまら食べらさるで賞

## 20.なまら食べらさる！北海道エスカロップ

山田春加（札幌ふしこ内科・透析クリニック）