

# 秋の特別メニュー

栄養管理室

入院されている皆様の食事サービス向上のため、特別メニューとして趣向を凝らした御料理をご用意させていただいております。皆様に満足していただけるよう、和食と洋食を揃えました。

御料理の内容は、旬の食材や地元の特産品を使用し、季節感の味わえる内容に仕上げております。御品書きには、使用している食材の栄養成分についてや、それぞれの料理に込めた思いを添えさせていただいております。季節ごとにメニューを更新し、旬の食材をはじめ、注目を集めている食材や調理法を取り入れていきたいと思っております。ぜひ一度お試しください。

特別メニューは

- 実施日 夕食 曜日ごとに病棟交代  
月3北 火3南 水4北 木4南 金5北  
土5南 日緩和
- 対象 並菜の患者さん  
※先着5名様まで(アレルギー等の対応はできません)
- 料金 別途1,000円(税込み)いただきます。  
※和食メニュー、洋食メニューどちらかお好きな方を選択してください。  
※主治医の許可が必要なためお断りする場合がありますのでご了承ください。

和食



- 牛肉と秋の根菜の塩麴煮込み
- 秋鮭のポワレ みょうがタルタルソース
- ルッコラとナッツのサラダ ●手毬寿司
- 茶そば 栗のすり流し
- 和菓子盛り合わせ ●ルイボスティー

洋食



- 牛肉と秋の根菜の塩麴煮込み
- 秋鮭のポワレ みょうがタルタルソース
- ルッコラとナッツのサラダ ●サンドウィッチ ●栗のポターージュ
- リンゴのシブースト ●ルイボスティー



## 健康レシピ

### 野菜のゼリー寄せ

1人前  
22 kcal

普段とはちょっと違うものが食べたい! そのような時におすすめなのが今回ご紹介するゼリー寄せです。中身の具材はお好きなものを入れて頂くことでバリエーションも広がります。今回はトマト、オクラ、コーンを使った彩り良いゼリー寄せの作り方をご紹介します。



#### 作り方 材料(4人分)

- ★ホールコーン…… 20g
- ★顆粒コンソメ…… 4.5g
- ★トマト …………… 40g
- ★ゼラチン…………… 15g
- ★オクラ …………… 40g
- ★水 …………… 320cc

- ①トマトは皮を湯剥きし、1cm角のサイコロ状に切る。
- ②オクラは塩茹でし、輪切りにする。
- ③鍋に水を入れて沸騰させ、コンソメを入れてスープを作り、ゼラチンを入れ良く混ぜる。
- ④小さめのバットにコーン・トマト・オクラを均等に散りばめ、③をゆっくり流し込む。
- ⑤粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑥固まったら包丁でカットし、皿に盛り付ける。