夏の特別メニュー

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和食と洋食の２種類ご用意させていただいております。

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・3南　　水 4北・4南
  金 5北・5南・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

- 牛肉のカットステーキ　● サーモンサラダ
- 夏野菜のクラッカー揚げ（抹茶塩）
- 冷やしそうめんカレー汁　● とうもろこしご飯　● 白桃タルト

洋食

- 牛肉のカットステーキ　● サーモンサラダ
- 夏野菜のクラッカー揚げ（マスタードソース）
- 冷製カレースープ　● コーンバターライス　● 白桃タルト

健康レシピ

オクラととろろの梅じゃこ和え

1人前
47 kcal
食塩：0.7g

オクラやとろろの粘りには、胃の粘膜を保護する成分が含まれています。さらにその成分には、タンパク質の消化吸収を助ける酵素が含まれているため、弱った胃腸を労りつつ、しっかりと栄養をとるサポートをしてくれます。

段々と暑くなり、食欲が落ちやすくなってくるこの季節。そんな時にも食べやすい一品をご紹介致します。

作り方　材料（4人分）

- ★オクラ …… 120g
- ★長芋 …… 120g
- ★ちりめんじゃこ …… 10g
- ★梅干し …… 16g
- ★醤油 …… 4g
- ★みりん …… 4g

①オクラは下茹でをし、流水で粗熱を取って2～3mm厚にスライスする。
②長芋は皮を剥いてすりおろし、とろろにする。
③梅干しは粗きざみにする。
④とろろに醤油、みりん、半量の梅干しを加えて味付けする。
⑤④にオクラとちりめんじゃこを入れて混ぜ合わせて器に盛り付け、残り半分の梅干しを上に飾れば完成。