

春の特別メニュー

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種類を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
 ㊦ 3北・3南 ㊧ 4北・4南 ㊨ 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。
 ※1月1日、1月3日、2月3日、3月3日、9月第3日曜日、12月24日は除きます。

和食



- スペアリブの木の芽焼き
- 鯛の桜蒸し
- 桜エビと新玉葱の海藻サラダ
- 山菜おこわ
- 蛤と春キャベツの清汁
- ミルクレープロールケーキ

洋食



- ローストスペアリブ
- 鯛と蛤の白ワイン蒸し
- 桜エビと新玉葱の海藻サラダ
- パン盛り合わせ
- 春キャベツのポターージュ
- ミルクレープロールケーキ



健康レシピ

お箸で切れるやわらかおもちで作る

ミニさくらもち

～かみきりやすく歯につきにくい～

調理時間 / 10分

作り方

材料(小6個分)

- ★ごはん(温める) 50g
- ★だんごの粉 50g
- ★湯 100ml
- ★桜の花の塩漬け 6g(6個)
- ★食紅 少量
- ★あんこ 50g

- ①桜の花の塩漬けを湯につけておく。湯の中で花が開いたら花を取り出しておく。(仕上げに使う)
- ②①の湯に食紅をごく少量入れ、ピンクに色付けをする。
- ③ごはんをジッパー付きのポリ袋にいれ、レンジで温める。
- ④③にだんごの粉、②の湯を加え、袋の上から揉み、全体を混ぜ合わせる。
- ⑤④を電子レンジ700Wで1分半加熱する。
- ⑥袋の上からタオルをかぶせ、全体をしっかりと揉み、混ぜ合わせる。(やけどに注意)常温におき、粗熱をとる。
- ⑦ラップを6枚広げる。
- ⑧⑥が人肌程度に冷めたところで、⑥の袋の下をハサミで切り、⑦のラップの上にそれぞれ1/6量ずつ絞り出す。
- ⑨水で濡らしたスプーンで⑧のもちを薄く円形に広げる。
- ⑩⑨のもちの真ん中に、あんこを少量のせる。
- ⑪ラップの端を真ん中に寄せ、茶巾のように絞る。
- ⑫⑪の口を輪ゴムで止め、冷蔵庫で冷やす。
- ⑬冷えたら、ラップから取り出し、お皿にのせ、①で取り出した桜の花を上から飾る。

1人前

60 kcal

たんぱく質: 1.4g

脂質: 0.1g

糖質: 13.0g

塩分: 0.1g

