

～ 阪大病院おすすめ御膳の紹介 ～

病院長おすすめ 『夏の中華御膳』 2021/8/25

人気メニューの中から病院長が選んだ『酢豚』をメインとし、普段使用していない黒酢を用いて、いつもとひと味違った味を楽しんでいただきました。デザートは幾度も試作を重ね、一般治療食ではカラフルなタピオカをのせた『ココナッツプリン』、特別治療食では色とりどりの果物をのせた台湾スイーツである『豆花(トウファ)』を提供しました。どちらも初めての提供で、お口に合うか不安でしたが「濃厚でおいしかった」「デザートが珍しくて嬉しかった」など嬉しい声をいただきました。



小児食では
『あざらしプリン』を
手作りしました♪



事務部長おすすめ 『秋の洋風ディナー』 2021/11/30

メインにはやわらかく煮込んだ『煮込みハンバーグ』を、副菜には、事務部長からリクエストがあったカニを使用して贅沢に仕上げた『コールスロー』をご提供しました。とくに、煮込みハンバーグは、ソースの味付けにこだわり、患者様から「ハンバーグのソースが美味しかった」「テンションが上がった」「豪華で嬉しい」とたくさんのご感想をいただきました。さらに小児食では子ども達に喜んでもらえるよう、『ハリネズミのスイートポテト』を手作りし、その出来栄に子ども達は大喜びでした♪



ハリネズミの毛並みは
再現度にこだわりました



看護部長おすすめ 『初夏の和風御膳』 2021/6/29

岩崎朋之看護部長からの提案『ひと味違う野菜の天ぷら』『旬の食材』『初夏を感じる和のデザート』をもとに、メニューを考案しました。旬の新ごぼうやみょうがは天ぷらに、モロヘイヤはお浸しとして季節を感じていただけるように工夫しました。また、デザートには初夏にぴったりな、冷たいわらび餅をご提供し、たくさんの喜びの声をいただきました。食事以外にもこだわりを！色とりどりの紫陽花を台紙にして、見ても食べても季節を感じていただけるようにしました♪

初夏を感じる涼しげなメニューに看護部長直筆のカードを添えた和風御膳は、患者様より大変ご好評いただきました。



小児食では
『トラのきなこムース』
でした♪



栄養マネジメント部長おすすめ 『スマイル御膳』 2022/3/24

下村伊一郎部長のカレーシリーズ、今回は『バターチキンカレー』でした。

デザートは、一般治療食は桜の塩漬けを使った『桜ゼリー』、特別治療食はココナッツプリンに桜型のゼリーをのせた『ココナッツミルクプリン』をご提供し、春を感じられるように工夫しました。

また、患者様にお花見をしているような気持ちで食事を楽しんでいただけたらと思い、満開の桜の写真を印刷したランチョンマットを添えて、春らしさ全開のメニューに仕上げました。このランチョンマットには「病室にいるのにお外にいるみたい！お部屋に貼るね！」と長期入院中の小児患者様からも嬉しいご感想をいただきました。



一般治療食『桜ゼリー』

小児食
『めじろのねりきり』

