

～ 阪大病院おすすめ御膳の紹介 ～

病院長おすすめ 『夏の洋風ディナー』 2020/8/28

『グラタン』には旬の夏野菜をたっぷりと使い、『ピラフ』とともに
「病院食では珍しい！」「普段は完食できないけど全部食べられた」と嬉しい感想をいただきました。
盛夏にぴったりの冷製スープとデザートも「夏らしくて食欲が出た」と大好評♪
ひまわりを用いた季節感のある台紙やカードには、病院長からの手書きメッセージも添え、
「治療の励みになった」などの感想をたくさんいただきました。



『季節野菜のグラタン』のレシピは
阪大病院ニュース第80号に
掲載されました！



当院HPの
阪大病院ニュース
【過去の発行号】から
ご覧いただけます♪

事務部長おすすめ 『秋の中華御膳』 2020/11/27

病院食では珍しい中華料理をご提供しました。

『五目焼そば』には、隠し味に紹興酒を使い、旨味たっぷり！具材たっぷり！の本格中華料理に仕上げました。
点心の一つとしてご用意した『小籠包』は、一つ一つ丁寧に手包みし、蒸し器で蒸し上げました！
患者さんからも、「お店で食べるような本物の中華の味だった」と嬉しい感想をいただきました。
中華らしさをあしらったカードには、恒例となりつつある直筆メッセージを添え、こちらも大好評でした♪



一つ一つ 心をこめて
手包みました♪



看護部長おすすめ 『初夏の和風御膳』 2020/6/25

『優しさを感じられる和食』をコンセプトとして、看護部長と相談を重ね、入院中も季節を感じられるように工夫しました。メイン料理の『魚の黒酢あんかけ』は、イサキやハモといった旬の魚を使い、そして当院の病院食では初めて黒酢を用いてさっぱりとした風味に仕上げました。上品な味の蓮根まんじゅう、優しい色合いの海老御飯、6月にぴったりな梅や紫陽花（あじさい）をイメージしたゼリー等も大好評で、「料亭の食事のようで良かった」「術後あまり食べられなかっただけど、今回が一番食べられた」など、たくさんの感想をいただきました。



『魚の黒酢あんかけ』のレシピは
阪大病院ニュース第79号に
掲載されました！



栄養マネジメント部長おすすめ 『スマイル御膳』 2021/3/25

下村伊一郎部長のカレーシリーズ、今回は今までありそうでなかった『カレーうどん』でした。昆布、鰹節、煮干しから丁寧に出汁をとり、旨味の中にスパイスをきかせて仕上げました♪ 菜の花やタケノコなどの春野菜をぱりっと揚げた天ぷらをうどんに乗せたり、米飯をカレーに入れたりと、患者さんお好みの食べ方で召し上がっていただきました。ミモザサラダや苺パフェなどもあわせて、春らしさあふれるメニューに、「春らしい彩りがきれいで、優しい献立だった」「治療の影響で食べられていなかったけど、久々に完食した」など嬉しい感想が多数寄せられました。



全粥食は
トマトパスタでした！

