

～阪大病院おすすめ御膳の紹介～



病院長おすすめ 天ぷらとちりめんご飯 2018/6/15

天ぷらの具材は病院長がセレクト！夏野菜を中心に茄子やオクラ、そして具材としては珍しいミニトマトを天ぷらにしました。患者様からも「ミニトマトの天ぷらは初めて。」「天ぷらのトマトがおいしかった。」と好評でした。ちりめんご飯も大好評で、「おいしかった。」「家でも作りたい。」とたくさんコメントをいただきました。



1つ1つ丁寧に天ぷらを揚げています。



事務部長おすすめ 阪大特製あんこう御膳 2018/11/26

病院食で初めて、鮫鱈（あんこう）を使用しました。外はさっくり、中はふっくらと軟らかい食感が楽しめる鮫鱈の唐揚げです。また、主食が粥の患者さんにも消化にやさしい鮫鱈の料理を楽しんでいただきたいと試行錯誤を重ね、『鮫鱈のブイヤベース』が出来ました。

コスモス柄の和紙の敷物やカードを添え、患者さんからも「豪華で料理を見た瞬間、元気になった。」と喜んでいただきました。



この料理は、主食が粥の患者さんにご提供した『鮫鱈のブイヤベース』で、魚介の旨味を活かした洋風鍋です。



看護部長おすすめ ヘルシー御膳 2018/8/24

『精進料理のようにヘルシーだけど満足感のあるメニュー』をコンセプトに考え、今回は夏の暑さを忘れる爽やかな彩りをイメージし、デザートには夏ぴったりの水羊羹を手作りしました。また、枝豆しょうがご飯は特に好評で、「一番おいしかった。」や「感動した。」という患者様からのコメントが多数寄せられました。



栄養マネジメント部長おすすめ スマイル御膳 2019/3/22

『栄養マネジメント部長おすすめ スマイル御膳』では、これまで様々なカレーをご提供してきました。今回は、ほうれん草の『グリーンカレー』。病院食では珍しいスパイシーな味に仕上げました。また、トマトの酸味がアクセントの卵スープやマンゴーゼリーなどのいつもと違うメニューに、長期入院の患者さんにも喜んでいただけたようです。



この料理は、主食が粥の患者さんにご提供した『**ビーフシチュー**』で、デミグラスソースで肉をじっくりと煮込みました。

