

～ 阪大病院おすすめ御膳のご紹介 ～

看護部長おすすめ 『初夏のカラフルメニュー』 2019/6/21

病院食で初めてパエリアやガスパチョ（トマトの冷製スープ）といったスペイン料理をご提供しました。パエリアは彩りや食べやすさを看護部長と相談して試作を重ね、魚介たっぷりに仕上げました。ムニエルはレモンソースやバジルソースなどソースにこだわり、おしゃれなメニューになるよう工夫しました。色鮮やかなランチョンマットやカードにも工夫をこらし、「スペインに行ったような気分になりました！」など、たくさんの感想をいただきました。



病院長おすすめ 『天ぷら御膳』 2019/8/27

天ぷらの具材は病院長がセレクト！定番のえびや夏野菜のナスに加えて、変わり種のプチトマトを、サクッと食感良い天ぷらにしました。患者様からは「トマトの天ぷらは初めて食べましたが、中からプチッと果肉が出てきておいしかったです！」と、新食感への驚きの声をいただきました。また、天ぷらを引き立てる旬のとうもろこしを使用した冷たい茶碗蒸しも、「夏にぴったりで食欲が出た」と好評をいただきました。



天ぷらは
1つ1つ丁寧に
揚げています！



病院食は薄味でおいしくない…？ いえいえ、そんなことはありません！

薄味のイメージを払拭するために試行錯誤を繰り返し、唐辛子や山椒などの香辛料を使ってメリハリをつけた汁なし担々麺は、「中華料理は病院食では珍しい！」「しっかりした味付けでおいしかった」と

患者様からも大好評♪

流行に合わせたミルクティープリンも食欲のない方にも食べていただきやすいように、

茶葉を何種類も試して作り、好評をいただきました。なかには、「阪大に3年くらい住みたいわ」という方も…。



主食が粥の方は
汁なし担々うどん！
意外な組み合わせでしたが
好評でした♪

『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、具だくさんの『焼きカレー』、主食が粥の患者様には『ミートグラタン』をお楽しみいただきました♪

具だくさんのカレーにチーズをのせてカリッと焼き上げ、カレーのお供にはらっきょうを添えました。

カレーは病院食の通常メニューでも人気メニューですが、「今回はいつもより特別！」と患者様にも大好評♪

お楽しみのデザートはスパイシーなカレーに合うように、旬の苺を使用してさっぱりとした口当たりにしました。



今回は
焼きカレー♪