

～ 阪大病院 おすすめ御膳の紹介 ～

【栄養マネジメント部長おすすめ】**スマイル**御膳 2024/3/27

栄養マネジメント部長の“患者様に笑顔になっていただきたい”という想いをテーマにした毎年恒例のスマイル御膳。今回は焼カレーに挑戦しました。こんがりと焼色をつけたチーズカレーは、お子様からご高齢の方まで幅広い年齢の患者様に喜んでいただくことができました。また桜が咲き始める時期でしたのでアセロラとチェリーを使った春らしいゼリーを考案しました。味も見た目もスマイルな献立になりました。



小児食では
うさぎのババロア大福を
手作りしました



【看護部長おすすめ】**初夏の和風** 御膳 2024/6/25

看護部長の「季節の夏野菜を使った天ぷら」とのリクエストから、メニューを考案しました。旬の野菜のなす、プチトマト、ズッキーニなどを取り入れることで、色鮮やかな天ぷらとなりました。また、夏でも食べやすいように、さっぱりとしたモロヘイヤのお浸しや、みょうが入りの炊き込みご飯を組み合わせました。患者さんからは「天ぷらが付いていて嬉しかった。料亭かと思った」「全部美味しかった。レシピを教えてほしい」など、たくさんの嬉しいご感想をいただきました。



小児食ではシロクマゼリー
を手作りしました



【病院長おすすめ】**中華** 御膳 2024/9/28

病院食では頻度が少ない中華料理をテーマに、野々村病院長からの酢豚、点心、杏仁豆腐といったリクエストを取り入れて入院患者さんにお届けしました。特に酢豚は普段使わない黒酢を使うことで、まろやかでより本格的な味に仕上げました。患者さんから「久しぶりの中華で嬉しかった」「酢豚がいつもと違ってよかった」「杏仁豆腐が食べやすかった」など沢山のご感想をいただきました。また、病院長の写真と直筆のメッセージを添えたカードにも「嬉しかった、飾っています」と嬉しいお声をいただきました。



小児食は
オムライスプレート
でした



【事務部長おすすめ】**オリンピック・パラリンピック** 御膳 2024/11/26

2024年にフランスで開催されたパリ五輪では、世界各国の選手が活躍し、大いに盛り上がりました。今回は「開催地フランスにちなんだメニューでもう一度楽しんでいただきたい」という多田事務部長の想いをこめてお届けしました。国旗をイメージしたランチョンマットと一緒に、バジルソースを添えた白身魚のポワレやバターライスなどの料理をご用意し、夏の感動を思い出せるおすすめ御膳となりました。



小児食ではひよこのケーキ
を手作りしました

