

部門	クックチル・ニュークックチル部門					
メニュー名	おいしく食べたい！に応えたい和風御膳					
材料	巻きずし	稲荷ずし	清汁	豚肉とじゃがいものソテー	梅肉和え	牛乳ゼリー
	ごはん 70g 砂糖 1g 酢 4g 塩 0.6g かにフレーク 20g マヨネーズ 4g サラダ菜 4g 焼きのり 1g	ごはん 110g 砂糖 1.5g 酢 3g 塩 0.4g 黒胡麻 3g 油揚げ23g がり 10g 醤油小袋 3g	和風だし 0.5g 塩 0.3g 醤油 0.6g なると 10g 白菜 20g	豚もも 20g じゃがいも 40g 人参 10g 醤油 4g 砂糖 1g 和風だし 0.3g サラダ油 0.3g	冷凍ほうれん草 50g かにかまぼこ 8g 梅びしお 5g	牛乳 60g 白桃缶 10g 黄桃缶 10g ゼラチンパウダー 2g グラニュー糖 8g 水 5g バニラエッセンス 0.01g チェリー缶 5g
作り方	砂糖、酢、塩をよく混ぜ炊き立てのご飯に振りかける。 サラダ菜を細かく切り、かにフレークとマヨネーズを混ぜる。 焼きのりにごはんを薄く敷き、具をのせて巻く。 1.5cm幅に切る。	砂糖、酢、塩、黒胡麻をよく混ぜて、炊き立てのご飯に振りかける。 味付きの油揚げにご飯を詰める。 巻きずしと稲荷ずしを2つつつ盛り付け、がりとばらんを添える。	沸騰したお湯になると白菜を入れて火が通ったら、醤油、塩、和風だしを加えて味をととのえる。	豚肉、じゃがいも、人参は一口大に切り、フライパンにサラダ油を敷き温める。 具材を炒め、火が通ったら醤油、砂糖、和風だしで味をととのえる。	ほうれん草を解凍し、一口大に切る。 かにかまぼこと合わせて梅びしおをかける。	ゼラチンパウダーを水に混ぜ、温めて溶かす。 加熱した牛乳にゼラチンパウダー、グラニュー糖を加えて溶かす。 バニラエッセンスを加えて混ぜたら、器に入れて冷やし固める。 果物を一口大に切り、盛り付ける。
一食あたりの食材料費	343円					
1人分の栄養価	エネルギー 624 kcal 蛋白質 24.1g 脂質 13.0g 炭水化物 108g 食物繊維 8.5g 塩分 4.2g					
工夫したポイント	当院は治療や症状に伴い食べられなくなる患者さんが多いため、「おいしく食べたいに応えたい」を目標に食事提供を行っています。固めに炊飯した酢飯を作り、巻きずしは均等に具が入るよう意識して作成しています。酢飯はおいが立たずさっぱりとしているため、食欲不振の患者さんからも高評価をいただいています。調理と盛り付けに手間がかかるため、重量を計測して簡単に盛り付けられる副菜を組み合わせています。					

1 俯瞰



2 45度

