

部門	クックチル・ニュークックチル部門			
メニュー名	身体も心も喜ぶミラノ風カツレツ ～本場の味を患者さんにも食べやすく！～			
材料	ミラノ風カツレツ	さつまいもサラダ (マスタード風味)	野菜のコンソメ煮	オレンジ
	材料	<p><カツレツ> 鶏もも肉 60g, 酵素剤 (スベラカーゼミート® ((株)フードケア) 0.2g 白ワイン 4g 塩 0.3g 胡椒 0.01g おろしにんにく 1g 小麦粉 1.5g A (パン粉 4g, 粉チーズ 3g, パセリ 0.2g, サラダ油 6g)</p> <p><トマトソース> 玉葱 20g B (トマト缶 40g, おろしにんにく 0.5g, チキンコンソメ 0.14g, 塩 0.35g, 胡椒 0.01g) 乾燥バジル 0.03g</p>	<p>さつまいも 30g レタス 15g 胡瓜 10g 玉葱 10g 調味液 (マヨネーズ 6g, 粒マスタード 2g, 酢 2g, 砂糖 0.8g, 塩 0.3g, 胡椒 0.01g)</p>	<p>キャベツ 30g ベーコン 10g コーン 5g チキンコンソメ 0.7g 塩 0.1g 胡椒 0.01g 水 30g ブロッコリー 20g</p>
作り方	<p>① 鶏もも肉は酵素剤,白ワイン,塩,胡椒,おろしにんにくに漬けておく。 ② ①に小麦粉,混ぜておいたAの順でまぶし,スチームコンベクションオープン (以下スチコン) で150°C15分焼く。 ③ <ソース> ホテルパンにみじん切りにした玉葱,Bを入れ,スチコンで110°C60分煮詰める。最後に乾燥バジルを加える。 ④ ②に③のソースをかける。</p>	<p>① 乱切りにしたさつまいもをスチコンで20～30分蒸す。 ② レタスは千切り,胡瓜は輪切り,玉葱は薄切りにする。 ③ ①,②を調味液で和える。</p>	<p>① 回転窯に短冊切りにしたキャベツ,ベーコン,コーン,チキンコンソメ,塩,胡椒,水を入れて煮る。 ② ブロッコリーはスチコンで8分蒸す。 ③ ①と②を合わせる。</p>	<p>オレンジは皮をむき,食べやすい大きさに切る。</p>
一食あたりの食材料費	357円			
1人分の栄養価	<p>エネルギー 615kcal たんぱく質 23g 脂質 20g 炭水化物 90g 食物繊維 4.7g 塩分 2.3g</p>			
工夫したポイント	<p>・職員によるメニューコンテストや患者さんからも人気が高く、病院食の概念が変わるメニューです。 ・カツレツは、油を混ぜた特製パン粉を付けて焼く工程にすることで、油分が抑えられ、どんな患者さんにも美味しく食べていただきやすい優しい料理に仕上げました。 ・副菜のさつまいもサラダにはマヨネーズ以外に酢やマスタードを使用し、さっぱりとした味付けにしました。</p>			

1 俯瞰



2 45度

