

A traditional Japanese meal (Kaiseki) served on a dark green tray. The meal includes a bowl of white rice, a bowl of miso soup, a bowl of vegetable and meat stir-fry, a bowl of shredded daikon radish with orange sauce, a bowl of sliced kiwi fruit, and a bowl of shredded daikon radish with orange sauce. A pair of chopsticks and a spoon and fork are also present.

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込めたい」を目標に食事提供を行っています。病院食でエビチリを提供するには辛すぎてしまうため、主菜の「エビと卵のチリ風」は多くの方に食べていた

だけのよう卵を足して”チリ風”にしてマイルドに仕上げました。エビは料理酒と塩を加えて揉みこみ、5 回水で洗い流しています。この丁寧な下処理でえびの臭みと汚れを取り除き、よりエビの本来の味とぷりぷりとした食感を引き出しています。

全体の彩りを考えた際、主菜にはあえて緑を入れずに華やかさを出すために揚げた春雨を添え、食感がアクセントになっています。副菜には豚肉の中華炒めと青じそ風和えを組み合わせ、1 食につき野菜が 155g と 1 日野菜摂取推奨量の 45% が摂れるようになっています。中華炒めにはごま油と豚肉を使用し、食増進効果を期待しています。1 食にして 6 皿と品数も多く、見た目、味、食感ともバリエーションに富んでおり、食べ応えのある献立になっています。大量調理ではありますが、栄養価のみならず、おいしさを引き出す食感や彩りを大切にレシピや調理を行っています。

■工夫したポイント■

スープのレタスは食感が残るよう、味を調えてから加えています。エビのチリ風ソースは大量調理のため卵、エビ、チリソースをそれぞれ作ってから均等に味が回るよう混ぜ合わせています。中華炒めは赤、黄、緑の 3 色で彩りがきれいに出るよう、調味して混ぜ合わせる前にそれぞれの食事に油をしっかりとわせ、色味が落ちないようにしました。青じそ風和えは色味が悪くならないよう、盛り付け直前に和えています。