

“熊循”栄養科だより 2017年春号

厨房内がリニューアルしました！

熊本地震による影響と、厨房内の老朽化に伴い、3月4日～24日にかけて調理室の大改装を行いました。

工事期間中は、患者さまへのお食事を外注するなどして対応させていただきました。

患者さまにはご迷惑をおかけすることも多くありましたが、無事に終了し、さらに清潔で快適な厨房へと生まれ変わりました。

今後ますます患者さまに喜んでいただける、安全でおいしい食事提供ができるようになり、スタッフ一同、張り切っています。



ピンクを基調とした床と壁で、明るい厨房へと生まれ変わりました。



最新のスチームコンベクションオーブンを導入しました

“熊循食”のご紹介

冬号発行以降に提供した、“熊循食”の一部をご紹介します。



ひなまつりちらし
お花畑をイメージした、華やかな盛り付けです。



ガトーショコラ
バレンタインデーには糖尿病の方にも安心して召し上がっていただける、低糖質ガトーショコラを提供しました。



たけのご飯定食
4月に入ってからは、いち早く春の味覚、たけのご飯を提供しました。



専属パティシエ村上紗耶佳によるパースデーケーキです。

株式会社プレナス商品開発部スペシャルアドバイザー 小幡 洋二氏 による料理指導！！

小幡氏には、和・洋・中華など、いろんなジャンルの料理や盛り付けを教えていただいています。

前回、前々回の講習では、『病院でお出しできる中華料理』や、『ハレの日の洋食』などのコンセプトでご指導いただきました。

中華料理といえば、油をたくさん使うことが多くありますが、油通しするところをボイルするなどして、おいしくヘルシーに仕上げてください、スタッフ全員が目から鱗でした。

ハレの日の洋食では、見た目にも華やかで、おいしいのはもちろん、大量調理でも可能な料理を教えてくださいました。



ミートローフ風ロールキャベツ
行事食にぴったりな献立です。



小幡氏の調理を見て、真剣にメモをとります



マーボ茄子



肉団子のチリソース



ホイコーロー

ほぼノンオイル！？な中華料理3品。
油をほとんど使用せずに、絶品中華ができました。