

“熊循”栄養科だより vol.3

H26年 7月

“熊循”の健康講話にて 小幡シェフ監修の病院食の展示を行いました



“熊循”栄養科では、今年4月より小幡シェフ監修のもとに、患者様に喜んでいただけるおいしい食事創りに取り組んできました。

そこで、7月23日 健康講話の開催時に“熊循食”の展示を行いました。

来場者の方からは、「器や盛り付けがとてもきれいでとても病院食とは思いませんでした」、「色とりどりできれいでした」、「糖尿病の人のための食事ということでしたが、とてもおいしそうでした」などのお声をいただきました。



小幡シェフと栄養科スタッフが一丸となって取り組みました！

展示内容 (1日1600kcalの献立例)

1日目(写真上)	2日目(写真中)
朝食(左)	朝食(左)
ご飯 味噌汁	ご飯 味噌汁
ピーマンのおかか炒め	ひじきの炒り煮
甘塩鮭	高野豆腐の含め煮
きゅうりの浅漬け	キウイフルーツ
牛乳	牛乳
昼食(中)	昼食(中)
ロールパン	ご飯 鮭の甘酢漬け
魚のカレームニエル	キャベツとたまごのソテー
ささみとキャベツのごまソース和え	小松菜とわかめのスープ
かきたまスープ	豆乳抹茶プリン
りんごのコンポート	夕食(右)
夕食(右)	ご飯 ハンバーグ
ご飯 八宝菜	フルーツ盛り合わせ
なすの中華炒め	カリフラワーのカレースープ煮
フルーツ盛り合わせ	

今回の“熊循食”展示のために、私たち栄養科は小幡シェフとともに3週間ほど前から準備を進めてきました。おいしそうなお焼き目や照りにこだわるのはもちろん、病院食のイメージを覆すような食器選びや盛り付けの試行錯誤の末に完成し、展示することができました。

これからも私たち“熊循”栄養科は、“食べていただく患者様の身になって”心を込めたお食事を創っていきます！

また、“熊循”の健康講話は7月31日にも開催され、“熊循食”の展示も行います。