



「豆腐クリームソース」

「患者様に食べてもらいたいソースレシピ」第12弾は、「豆腐クリームソース」です。管理栄養士臨地実習生が考案しました。豆腐や練り製品を使用し、たんぱく質が摂れるソースに仕上げました。お味はいかがだったでしょうか。昨年実施したソースレシピコンテストで受賞したソースはすべて患者様に提供することが出来ました。今後も美味しいソースを考案し、より美味しいお食事を目指して参ります。



「さっぱりピリ辛ソース」

「患者様に食べてもらいたいソースレシピ」第11弾は、揚げ物との相性が抜群の「さっぱりピリ辛ソース」です。管理栄養士臨地実習生が考案しました。治療上、塩分制限やエネルギーアップが必要な患者様へ提供しました。豆板醤の辛味とごま油の風味を活かし、塩分を抑えつつアクセントのあるソースに仕上げました。当院では、エネルギーや栄養素量の管理を必要とする患者様へのお食事も美味しく頂けるよう、管理栄養士・調理師一丸となって試行錯誤を重ねメニューの考案や見直しを行っております。



タルトパーティー

本年度はじめてのワゴンサービスを行いました。テーマは「タルトパーティー」です。当院栄養士・調理師が盛り付けや彩りにこだわった自慢のデザートです。秋の味覚のモンブランタルト、手作りカスタードのフルーツタルト、キラキラ輝くチョコレートタルトの3種類をご準備し、患者様にお好みのタルトをお選びいただきました。特にモンブランタルトが女性の患者様に大人気でした。お味はいかがでしたでしょうか。来月もお楽しみに。



「濃厚ごま豆乳ダレ」

「患者様に食べてもらいたいソースレシピ」第10弾は、暑い季節にぴったりなそうめんにかける「濃厚ごま豆乳ダレ」です。

当院調理師が考案しました。隠し味の「みそ」と香り引き立つ「ごま」をアクセントにした当院オリジナル夏季限定レシピです。タレと相性バッチリな蒸し鶏と一緒に頂くことで、たんぱく質の補給にもなります。暑い季節を美味しい料理で乗り越えましょう！



「ラベンダーヨーグルトソース」

「患者様に食べてもらいたいソースレシピ」第9弾は、「ラベンダーヨーグルトソース」です。

当院の医師事務作業補助スタッフが考案しました。綺麗なラベンダー色のソースが副院長の胃袋を見事に掴

み、副院長賞を受賞しました。あんことヨーグルトの意外な組み合わせが、手作り羊羹をさらに味わい深く仕上げてくれました。お味はいかがだったでしょうか



“ひとてまプロジェクト” 研修会

「味が絶妙！」と高橋院長おすすめの洋食店にて、親睦を兼ねた“ひとてまプロジェクト” 研修会を行いました。

「マグロとアボカドのタルタル」「真鯛のカルパッチョ」「海老の海老みそソース」「マグロのかまのスペアリブ」「アヒージョ」など、一品一品の見た目鮮やかな盛付け、美味しさを堪能しました。

「病院食として提供できたらいいね～」「この味付け、調理法を知りたい」「調味料は何を使ってあるのだろう？」と興味は広がり、会話は尽きません。シェフから食材、調理法、調味料など丁寧に教えていただき、学び多き充実した時間となりました。



シーフードガパオライス

調理師発案、選択食夏季限定メニュー第2弾は「シーフードガパオライス」です。
ガパオとはホーリーバジルのことですが、手に入りにくいので今回は生のバジルの葉で代用しました。
グリーンサラダとマンゴー杏仁豆腐を添えて・・・



ココナッツミルクのスープカレー

今回選択メニューで調理師考案の「ココナッツミルクのスープカレー」を提供しました。暑い季節にちょっぴりスパイシーなカレーに仕上げました。サラダをカラフルに、ジャスミンティーのゼリーを添えて…南国ムードを味わっていただけましたでしょうか



「患者様に食べてもらいたいソースレシピ」

第8弾

「患者様に食べてもらいたいソースレシピ」第8弾は、「怪味ソース」です。当院調理師が考案しました。中国 四川省発祥のソースで、塩味・甘味・酸味・辛味・うま味を同時に楽しむことができます。お味はいかがだったでしょうか。



患者様に食べてもらいたいソースレシピ第6・7弾

「患者様に食べてもらいたいソースレシピ」第6・7弾は、「アップルソース」「クリームチーズソース」です。アップルソースは管理栄養士養成校の実習生が、クリームチーズソースは当院調理師が考案しました。本日昼食の選択メニューとして、チキンオープン焼きに添えて提供しました。ソースをチキン・野菜・パンに付けたり、ミックスしたり、食べ方次第で様々な味わいがあります。ソース以外にも、1品1品の献立に力を入れたスペシャルメニューです。

【スペシャルランチ メニュー】

手ごねバターロール

チキンオープン焼き
～アップル&チーズソース添え～
いちじく野菜サラダ
茄子のスープ仕立て
紫陽花パンナコッタ



「患者様に食べてもらいたいソースレシピ」

第5弾

「患者様に食べてもらいたいソースレシピ」第5弾は、魚介マリネソースです。当院事務職員が考案しました。院内試食会では、見事「栄養部長賞」を受賞しました。甘味の中に昆布のうま味を加え、暑い時期にも食欲をそそる箸休めの一品です。魚介も野菜も一緒に美味しくいただけます。お味はいかがだったでしょうか。



「患者様に食べてもらいたいソースレシピ」

第4弾

「患者様に食べてもらいたいソースレシピ」第4弾は、ハニーバターレモンソースです。管理栄養士養成校の実習生が考案しました。院内試食会では、見事院長賞を受賞した「院長いちおし」のソースです。お味はピカイチですが、さらなる改善のため、チキンの焼き目の付け方、ソース量や飾りレモンの検討を行って参りたいと思います。次回もお楽しみに。



「患者様に食べてもらいたいソースレシピ」

第3弾

「患者様に食べてもらいたいソースレシピ」第3弾は、梅酢みそだれです。当院看護師が考案しました。今回は、淡白なところてんにタレをかけ、青じそ、かつお節、いりごまをトッピングしました。淡いピンク色と梅の香りが食欲をそそります。蒸し鶏などのおかずにも合うタレのため、今後様々な料理に応用していきたいと思います。お味はいかがだったでしょうか。



「患者様に食べてもらいたいソースレシピ」

第2弾

「患者様に食べてもらいたいソースレシピ」第2弾は、甘酒トマトソースです。当院調理師が考案しました。甘酒のほんのりした甘みがトマトの酸味を中和し、優しいテイストに仕上げました。一般の食事だけでなく、エネルギーコントロール食、たんぱく質・塩分コントロール食、やわらか食など多くの患者様に召し上がって頂きたく、たっぷり提供しております。第3弾は、暑くなってきた今日この頃にぴったりのメニューを予定しております。ぜひお楽しみに。

梅香るスタミナドレッシング

昨年度、熊本医療センター全職員を対象に「患者様に食べてもらいたいソースレシピ」を募集し、実際に病院の食事として提供する前に試食会を行いました。今年度は、応募頂いた当院選りすぐりのソースを、患者様へ提供して参ります。

第一弾は、中川管理栄養士考案の
「梅香るスタミナドレッシング」

「梅のさっぱりした味と香りで、野菜もお肉もお魚も美味しく頂ける」のがポイントです。隠し味は、なんと・・・元気の出る焼肉のたれです。これから暑くなる季節にピッタリのソースです。お味はいかがだったでしょうか。



春御膳

2023年度最初の行事食は、恒例の「春御膳」です。管理栄養士3年目の岡田郁香が担当しました。さくらご飯は、きざんだ梅干を混ぜ込み、桜の花（塩漬け）をアクセントに添えました。桜の香りとやさしい色合いを楽しんでいただけたでしょうか。

また、旬の食材としてそら豆やわけぎを使用し、甘味には、春を感じさせる可愛い和菓子を提供しました。



【本日のお品書き】

- さくらご飯
- チキン黒ゴマ風味唐揚げ
- わけぎの酢味噌和え
- 春雨炒め
- 花麩のすまし汁

季節の和菓子

春の熊本医療センタースペシャルランチ

今年度年最後のスペシャルランチは、献立担当としては今年度デビューした平江さんが担当しました。なんでも凝り性の平江さんらしく凝ったメニューが出来上がりなました。

今回の焼きたてパンは、チーズ入りです。サラダのドレッシングには、熊本県産の不知火の果汁を使用して爽やかな味に仕上げました。皆さんお味はいかがだったでしょうか？

本日のメニュー

長時間発酵の焼きたて丸パン

鶏のカリカリオープン焼き

～焼き野菜を添えて～

春キャベツのサラダ

～不知火ドレッシングかけ～

人参の食べるスープ

桜のパンナコッタ



シェフのきまぐれメニュー ～春野菜と豚肉小春煮桜えびうどん～

恒例のシェフのきまぐれメニューです。春キャベツをたっぷりを使い旬の桜えびの香り豊かな出し汁をたっぷりかけたおうどんです。チャーシューも手作りしました。梅と大葉たっぷりのご飯と一緒に春を感じていただけたでしょうか？



本日のお品書き

春野菜と豚肉小春煮桜えびうどん
カリカリ梅と大葉たっぷり混ぜご飯
こんにゃくの金平
焼き野菜のマリネ
オレンジ





ソース試食会開催！

2022年12月1日から2023年1月13日まで公募した。
皆様のご自慢のソースレシピ
ありがたいことに117件の応募がありました。どれも
美味しそうなレシピで選考に大変苦慮いたしました
が、厳選した14品について本日試食会を実施しま
した。応募いただいたソースについては、今後提供さ
せていただきます。





現在当院で管理栄養士臨地実習中の学生が考案したソースもエントリーしています。安田建物管理(株)の調理師にアドバイスをもらいながら、自分たちが一生懸命考えたレシピを調理し、選考委員の先生にご試食いただきました。受賞結果は現在集計中です。



【学生の感想】

西九州大学：内田さん（写真左）

初めての経験でとても緊張しましたが、ご試食された先生方から貴重なご助言をいただき、とても身になる経験となりました。

中村学園大学：小田さん（写真中央）

ひとてまプロジェクトに参加し、熊本医療センターの病院食へのこだわりを学ぶことが出来、実りある実習となりました。

中村学園大学：西村さん（写真右）

様々なアイデアを用いて肉料理に合う美味しいソースを考案することが出来ました。貴重な経験となりました。



バレンタイン

今年のバレンタインの献立は平江さんの担当です。

メインのグリルチキンに真っ赤なトマトソースをたっぷりかけて、スナップエンドウを添えました。

デザートはチョコレートプリン、濃厚なガナッシュソースをたっぷり。最後に口あたり爽やかになるよう真っ赤な苺を添えました。

本日のメニュー

グリルチキントマトソースかけ

ジャーマンポテト

フレッシュサラダ

チョコレートプリン

