

クリスマス

2022年は、イブにクリスマスメニューを提供しました。腎臓病の方々には手作りハートのパイを提供しています。

クリスマスメニュー
ビーフシチューハンバーグ
野菜たっぷりキッシュ
くるみの冬サラダ
クリスマスケーキ



腎臓食：ハートのパイ



初冬の熊本医療センタースペシャルランチ

2022年も残すところ1ヶ月昨年同様、初冬のスペシャルランチを岡田さんが担当しました。今回は、メインのお肉に添えるソースに葉酸たっぷりのブロッコリーをミキシングしてジェノベーゼ風のソースにアレンジしました。皆さんが完食できるようにデザートは甘さとコクをあえて控えた水切りヨーグルトで作ったティラミスです。真っ赤なスープは旬の蕪とトマトのコラボレーションです。皆さんお味はいかがでしたでしょうか？

本日のメニュー

長時間発酵の焼きたて塩パン
カリカリチキン ～ジェノベーゼ風ソース添え～
ザクザクサラダ
トマトと蕪のスープ
ファッチルミンデティラミス



秋御膳

本日は、平江さん考案の秋御膳です。

収穫の秋をイメージしたいつもと違うお料理を・・・とあーでもないこうでもないと考えました。たっぷりの具材を刻み込んだすし飯にたくさんの具材をのせたちらし寿司を用意しました。担当した調理師さんも具材の下処理と盛り付けに頑張りました。皆さんお味はいかがだったでしょうか？



フルーツグラタン

献立担当の平江さんが、夏の終わりごろから悩みに悩んで完成した「フルーツグラタン」

エネルギーコントロールの必要な方用に「サバイオンソース」を開発いたしました。秋のフルーツにカロリー控えめの「サバイオンソース」をたっぷりかけて焼き上げました。皆さんお味はいかがだったでしょうか？



ハロウィンワゴンサービス

本日は、ワゴンサービスでした。

「ジャック・オー・ランタンチーズケーキ」と「スイートポテト」をご用意いたしました。完売！で終了いたしました。皆さんお味はいかがだったでしょうか。



きのこたっぷり炊き込みごはん

本日の「変わりごはんの日」は、秋の食材きのこをたっぷりつけた「きのこたっぷり炊き込みご飯」です。みなさんお味はいかがだったでしょうか？

本日のお品書き

きのこたっぷり炊き込みごはん
魚の磯辺焼き
さっぱり卸和え
がんもの炊き合わせ
季節の果物 柿



ワゴンサービス再開！

感染症拡大防止のために中止していたワゴンサービスでしたが、落ち着いた今！を狙って本日開催することにしました。担当の草留、岡田栄養士を中心に発注から当日の調理までみんな頑張りました。不定期開催になる可能性があります皆さんに「美味しいデザート」をお届けできるよう頑張ります

本日のメニュー

お月見チーズケーキ
スイートポテト



栗入り赤飯

本日は今が旬の栗をたっぷり入れたお赤飯です。今年から献立担当に加わった栄養士の平江さんが献立を担当しました。赤飯を色よく仕上げるために色々調べて炊飯を担当する前田さんと相談して仕上げました。皆さんお味はいかがだったでしょうか。

本日のお品書き

栗入り赤飯
鰯の柚庵焼き
がんもの煮物
ほうれん草のあえ物

花豆腐のすまし汁
柿



冷製パスタジェノベーゼ

シェフの気まぐれメニューの日 今回は茂田シェフ考案のジェノベーゼ。

手作りのジェノベーゼソースをたっぷり絡め、真っ赤に熟れたミニトマトとモッツアレラチーズを添えてイタリアンカラーのパスタを提供しました。

皆さんお味はいかがだったでしょうか。



兼行料理長監修メニューをRKK熊本放送取材！

5月9日よりKKR熊本ホテル兼行料理長に当院の中華料理について指導をうけておりましたが、7月29日監修いただいた料理をスペシャルランチとして提供いたしました。

指導の様子とこれまでの経緯についてRKK熊本放送が取材に来られました。



「変わりごはんの日」 冷しゃぶうどん

「変わりごはんの日」は、平江さん渾身作の「冷しゃぶうどん」です。しゃぶ用豚肉の厚さ、茹で時間、和え衣の調味料バランス、最後の盛り付けまでこだわりぬいた一品です。

皆さんお味はいかがだったでしょうか？

本日のお品書き

冷しゃぶうどん

いなり寿司

きのこの柚子胡椒炒め

芒果



ワゴンサービス開始

昨年一部の病棟で開始した「ワゴンサービス」2022年度は、対象病棟を広げて開始いたしました。本日6月8日は、今年度第1回目です。

第1弾は「プリンアラモード」と「シューアイス」です。プリンには季節のフルーツをたっぷりのせました。皆さんお味はいかがだったでしょうか？



ブロッコリーのジェノベーゼ風ソース

「塩分制限（6g/日未満）でムニエルの柚子胡椒ソースがかけられません」と透析食の献立作成時に頭を悩ませていた岡田さん。新緑が美しいこの季節。付け合せのブロッコリーを使ってジェノベーゼ風のソースを考案しました。

お皿の上にソースを敷いてムニエルを盛りつけてみました。皆さんお味はいかがだったでしょうか？



KKRホテル熊本による中華料理改善企画始動！

ひとてまプロジェクトご意見番高橋院長の依頼に二つ返事で快諾いただき2022年度はKKRホテル熊本の皆様による熊本医療センターの中華料理改善企画が始動しました。

本日5月9日にKKRホテル熊本の兼行料理長が現状把握のために来院されました。同行された倉科総支配人、高野営業統括支配人、新規事業担当の高田氏からも新たな提案をいただきました。進捗状況については随時発信してきたいと思っております！



落ご飯

変わりごはんの日」は、4月より献立担当になった平江さん考案の「落ご飯」です。お好みで「味変」していただくよう一緒に「ちりめん山椒」を添えました。

みなさんお味はいかがだったでしょうか？

本日のお品書き

落ご飯～ちりめん山椒を添えて～

赤魚の南蛮漬

筑前煮

えび団子のすまし汁

苺のミルクスイーツ



春御膳

2022年度最初の行事食は、恒例の「春御膳」です。管理栄養士2年生になりました岡田郁香が担当した山菜の炊き込みご飯です。もち米を使ってもちりとした食感に仕上げました。

本日の甘味は、きんとんをアレンジした芋羊羹です。レーズンを赤ワインで風味付けしてアクセントに盛り

つけ、お城の桜も満開です。お花見気分を味わえたでしょうか。

本日のお品書き

山菜ごはん

桜鯛の山椒味噌焼き

三つ葉のあえ物

人参の金平

花麩のすまし汁

芋羊羹

