

美味しいカレーを食べてもらいたい♪ (ひとてま no.10 2018年10月)

「制限食って感じさせない味のカレーを食べてもらいたいです！」糖尿病教室の献立担当の平江さんから相談されました。別府の方の施設でカレーを愛してやまない室長さんにも少しお知恵を拝借しました。試作2回（その前に平江さんは、ご自宅で毎日のようにカレーを作り続けたそうです・・・）でなんとか食事会に提供できる味にこぎつけました。日頃から「ソースは、たっぷりね」とおっしゃるひとてま隊ご意見番の高橋院長からは、「量はもう少したっぷり」と厳しいお言葉をいただきましたが、それだけ美味しかったんだと前向きにとらえて・・・。次回は、「量も制限食って感じさせない！」を目標に頑張ります。



ワゴンサービス実現しました♪ (ひとてま no.9 2018年8月)

「熊本医療センターのひとてまプロジェクトに私たちも参加できませんか？」県立熊本大学の実習生 原田さんと松永さんから相談がありました。2人が考えたひとてまデザートは、「コーヒーゼリーケーキ」ほろ苦いちょっと大人の味のデザートです。ひとてま隊の田村主任調理師考案の「レアチーズケーキ マンゴーソースかけ」も作って、前日に2人が作ったメニュー表をもってお部屋を伺いました。「わー楽しみにしてました！」とたくさんうれしいお言葉をいただきました。



夏のワゴンサービスメニュー表

A. レアチーズケーキ
～マンゴーソースかけ～



滑らかな食感と程よい酸味が美味しいです♪

B. コーヒーゼリーケーキ



ちょっぴり濃厚な大人の味です♪

熊本医療センター 栄養管理室

夏のワゴンサービスメニュー表

A. もものシャーベット

ひんやりおいしく、
つるんと食べられます♪



B. シューアイス

シュー生地とバニラアイスの
相性は抜群!



どちらがお好きですか?

熊本医療センター 栄養管理室



夏のひとてまデザート 桃のサイダーゼリー♪ (ひとてま no.8 2018年8月)

「夏のひとてまデザート…。患者さんには提供したの？」栄養管理室ご意見番の高橋院長、植松事務部長が事前に打ち合わせたかのようにお尋ねになりました。

試食会で発案していたのは、夏の海をイメージしたマリンゼリーでしたが、少し趣向を変えて管理栄養士2年生の山下さんが桃のサイダーゼリーを発案し本日提供いたしました。

シュワシュワしていただいたでしょうか……。



病院食の改革 ～熊本ホテルキャッスル協宮料理長による調理指導第2弾～(ひとてま no.7 2018年8月)

「協宮料理長のご指導からどのくらいたった？」ある日の検食で高橋院長に謎をかけられました。熊本キャッスルホテル協宮料理長に病院食の調理指導を受けて約半年が経過しようとしていました。

今回は、当院メニューから「ぶりの照り焼き」「豚汁」と協宮料理長提案メニューから「ゴマネーズかけ」「冬瓜揚げ煮」で調理指導をうけることにし、①照りのつけかた②豚汁のうまみ、こくの出し方③新しいソースの考案④冬瓜を揚げてコクを出す方法等、調理スタッフ、栄養士の質問に丁寧にご指導いただきました。できあがった料理を検食いただき、「おいしくなりましたね」のお言葉もいただきました。

このような機会をいただき、「ホテルのような食事」への道のりは険しいですが、スタッフ全員で同じ目的地に向かい始めたような気がしています。



照り焼き調理



照り焼き出来上がり



出来上がり料理

七夕の日の献立♪ (ひとてま no.6 2018年7月)

「今年は、糖尿病の患者さんにも七夕素麺を提供したいです。」栄養士2年生の山下さんから相談されました。糖尿病のお食事は、エネルギー、炭水化物のコントロールが必要なので麺類を提供する場合、いろんな調整が必要になります。

しかし、七夕は1年に1回です。頑張りました。糖尿病のお食事には、大きな人参の星と小さな玉麩の星をのせた三七夕素麺を提供しました。



七夕メニュー



糖尿病食素麺

『初夏の糖尿病教室 食事会』を開催しました♪ (ひとてま no.5 2018年6月)

「室長！今回の糖尿病教室は、これまで出したことのないエスニック風な料理に挑戦したいです。」と管理栄養士の梅本さんにゴールデンウィーク前に相談されました。彼女は、糖尿病教室の献立作成『初挑戦』です。最初の献立は、これでもか！と言うほど香辛料、野菜たっぷりのエスニック風でした。ここで他の栄養士の知恵も結集して再作成。試作の日を迎え、8割方は、決まったのですが最後の決めてに欠けるものがあり…。当栄養管理室の御指南役の熊本ホテルキャッスルの脇宮料理長にヒントをいただき、そして迎えた当日のエスニック風料理です。

刺身こんにゃくのたれは、だし割醤油をジュレにして。スイカはくりぬいてレモン、ミントを添えて直前に炭酸を注いで清涼感を演出しました。



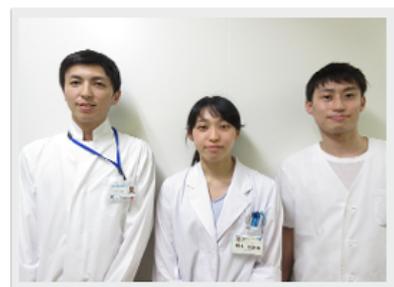
初夏の糖尿病教室 食事会



初夏の糖尿病教室 食事会



初夏の糖尿病教室 食事会



栄養ひとてまスタッフ

『高血圧の日』に毎日の食事をふりかえてみよう♪(ひとてま no.4 2018年5月)

「5月17日の世界高血圧デーに初夏の献立を考えたいんですけど・・・。」管理栄養士2年生山下さんから相談を受けました。高血圧の食事について復習して出来上がった献立です。

①旬の食材 空豆をバター風味をいかしたグラッセにしました。②主菜の鶏肉は、カレー粉で味のアクセントをつけました。③冷奴には、薬味に茗荷をのせてさわやかに。④具沢山のスープで汁量を2/3量に④最後にスイカのカリウムで摂取したナトリウムの排出アップ。今回の調理担当は、田村主任です。食べて美味しいこと。盛り付けにも心を込めました。



『うちが一番！レシピコンテスト』で 『一番レシピ賞』 を受賞しました♪(ひとてま no.3 2018年5月)

5月12日(土) JR博多シティに於いて九州国立病院管理栄養士協議会主催の『うちが一番！レシピコンテスト』が開催されました。「熊本キャスル 脇宮料理長にご指導いただいたことを再現した献立で1位を勝ちとうらう！」と北向主任の号令で『初夏のある1日の献立』と設定し、料理長にご指導いただいた『5味・5色』と高橋院長が言われる「調理、盛り付けのひと手間」を意識して『スパイシーサマープレート』が完成しました。33施設どの施設も郷土料理や特産の食材を取り入れ、工夫を凝らした献立で最後までドキドキでしたが、熊本医療センターが『一番レシピ賞』を受賞することができました。これからもご指導、ご助言いただいたことを真摯に受け止めて栄養管理室スタッフ一同で『ホテルのような病院食』の提供を目指して取り組んでまいります。





夕食【常食】 832/円/日



夕食【PN食】 614/円/日

献立立案の背景

1. 献立・調理・盛付における「ひと・手・間」
2. PN食実践応用ポイント ~食事提供と栄養指導のリンク~
 - 1) 冷凍ごはんや低たんぱく米にも応用できる変わり飯
 - 2) 茹こぼし処理後の野菜類をまとめて焼・揚焼することで調理作業の効率化
3. 一押しメニュー
 - <蒸鶏~ヨーグルトカレーソース~> 常食
 - 1) 味溜地の活用…①臭み取り ②水分を補い、ふっくらジューシーな仕上がりに ③身に塩味がムラなくしっとり入る
 - 2) たれ・ソースで豊富なバリエーション…今回はスパイシーで夏らしい味わいのヨーグルトカレーソース、ヨーグルトがカレーの味をマイルドにし、食欲をそそる
 - <スパイシーサマープレート> PN食
 - 1) エネルギーアップ方法…主菜を揚げるのではなく、バターライス(米飯+バター)にすることで油脂感を抑えることができ、夏でもさっぱり食べることができる
 - 2) ポリユミミーな盛り付け…主食と主菜、ソースを一緒に盛り付けることでたんぱく質を制限してもポリユームを落とさないよう見た目工夫した

画像をクリックするとPDFが開きます

郷土料理の日ははじめました♪ (ひとてま no.2 2018年4月)

「祭りのない月にも行事食を作ろう！」北向(ほっこう)主任の発案で『郷土料理の日』がスタートしました。記念すべき第一弾は、『宮崎県』でした。

1品目は、『チキン南蛮』です。揚げたて鶏を甘酸っぱいたれにくぐらせてたっぷりのタルタルソースをかけました。2品目は、蒸した里芋半分にしたゴマと味噌を加えてすりつぶした里芋ダレに残り半分の里芋を和えた『めたいも』です。3品目は、『冷汁』です。今回は、焼いた鰯と豆腐とスライスしたきゅうりを入れました。今回の献立担当は、福岡県久留米出身の栄養士2年目の山下。調理担当は、熊本県出身の桑原が担当いたしました。



お食事ひとてまプロジェクト始動 (ひとてま no.1 2018年4月)

「ホテルのモーニングメニューを病院で出せないかな」高橋院長の発案でお食事ひとてまプロジェクトが始動しました。

与えられた使命は、①カリッと薄焼きのトースト（今回は、デイルームのトースターで焼き加減は患者さまのお好みで）②卵料理にカリカリベーコンが艶！パリッとしたウィンナーを添えて。③シャキッと野菜にドレッシングはお好みでかけられるように。

プロジェクトチーム活動第一弾は、2種類のモーニングメニューの試食会でした。

「もっとウィンナーにソテーした風味をだして」「スクランブルエッグもいいね」「スープはミネストローネもいれて」「コーヒーが欲しいね」 e t c. 患者さまへご提供できる日にむけて改善します。

