

B a N a N a 新春号

季節はすっかり春になり、新年度がスタートしました。
桜の花も開花し、色とりどりの花が咲き始めました❀
近頃は、山菜、菜の花、えんどう豆、たけのこ、新たまねぎ、
新じゃがいもなど春の訪れを感じる食材もみかけます。

暖かい日も多くなり、外出しやすい季節です。
体調管理に気を付けながら、しっかりと体を動かし、
健康管理に努めましょう！



今年度も栄養科では安全安心おいしい食事作りに努めて参ります
季節の食材を楽しみながら、心に残る食事作りを目指します
栄養科一同、よろしくお願ひいたします

米の山病院の給食作りに活躍している厨房機器のご紹介

スチームコンベクションオーブン

一度にたくさんの量を調理するのに欠かせない機械です。米の山には大・小の2つあり、この機械で

- ・蒸す（野菜の下茹で・千草蒸し・卵豆腐 等）
- ・蒸し焼き（ハンバーグ・ビーフンソテー 等）
- ・焼く（魚の塩焼き・焼き菓子 等）
- ・煮る（肉じゃが、南瓜の煮物 等）

などの調理を行います。
蒸し焼きモードでは蒸気を10～90%の間で調節することができ食材や献立に合わせて調理を行います。





ブラストチラー

ブラストチラーとは、調理したての食品を 90℃から 3℃付近まで急速に冷却する事ができる機械です。時間の経過とともに美味しさが損なわれる料理も急速に冷却する事で劣化を防ぐ事が可能です。

ゆでたばかりのポテトサラダ用のジャガイモや金時豆の甘煮など冷ましづらい料理も短時間で適正温度まで冷却できます。ショックフリーズモードでは最大-40℃の冷風で食品を急速凍結することも可能です。

2月 節分イベント食

形が崩れないように慎重



やわらか食の方には薄焼き卵で

節分メニュー

太巻きといなり寿司
がめ煮 すまし汁 甘納豆

今回準備した太巻きは全部で56本！
いなり寿司は190個作りました。

やわらか食提供の方には食べやすいよう、
海苔の代わりに薄焼き卵を使用して巻いて
います。破れないように慎重に作りました

3月 ひな祭りイベント食

常食



見た目も華やかなちらし寿司は大変好評でした。
患者さまからは「懐かしい気持ちになった。」
「嬉しかった」との感想をいただきました。

嚥下食



ひな祭りメニュー

ちらし寿司 菊と法蓮草のお浸し
お吸い物 三色ゼリー



↑患者さまより頂いた手作りの
メッセージカードです(^^^)