

こんにちは！管理栄養士が栄養情報をお届けします！

2022年6月7日 発行

神経科土田病院 栄養部文責：三好

～Tsuchida Meal News～

『ミルニュー』

創刊号



当院のお食事は、
“他の病院の食事よりも美味しい”と
入院患者様にご好評いただいております。

今回は、「土田病院のお食事の美味しさの秘訣」
をご紹介します。

土田病院のお食事の美味しさの秘訣

ポイント①熟練の調理技術

ポイント②煮干しや豚骨のこだわり出汁

ポイント③築地から仕入れた新鮮な野菜

10年以上の経験を積んだ調理師が
毎回作り方を工夫して、食事を作っているよ！



素材のうまみを引き出したスープ

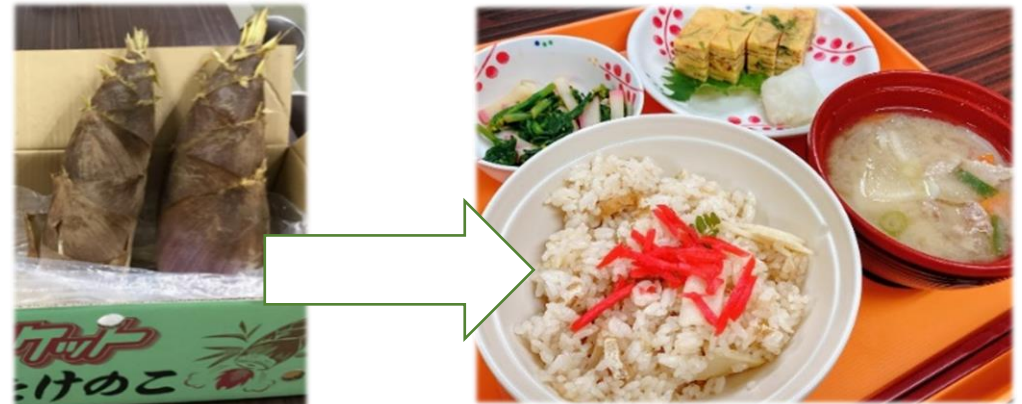
味噌汁は煮干しから、ラーメンは豚骨や鶏ガラ・野菜などを1時間以上ぐつぐつと煮込んで、うまみの強いスープを作っています。

煮干しの出汁がきいた豚汁や本格中華店のようなラーメンは、当院の人気メニューです。

新鮮な旬の野菜から季節を味わう

病院給食では珍しく、土田病院では、築地市場から直接仕入れた旬の新鮮なお野菜を使用しています。

春には、たけのこご飯やうどの金平、新玉ねぎのお浸し、秋には松茸のお吸い物や秋刀魚など、食事から季節感を味わえます。



👉新鮮な“たけのこ”を使って、
この日の昼食は「たけのこご飯」🌸



コンビニの焼き鳥で親子丼

〔材料〕 1人前

焼き鳥串	1本
卵	1個
千切りキャベツ	1/3袋
めんつゆ	大さじ1
水	50ml

ごはん	200g
刻みのり	お好みで



- ① 耐熱容器に卵を割りほぐし、めんつゆ・水を加えて混ぜ、串から抜いた焼き鳥、キャベツを加えて軽く混ぜる。
- ② ラップをかけ、電子レンジ（600W）で卵が半熟状になるまで3分ほど加熱する。
- ③ 丼に温かいご飯をよそい、②をのせ、お好みで刻みのりを散らす。

参考・引用：<https://park.ajinomoto.co.jp/recipe/card/707300/>

「体に優しい、無理せず、簡単に、
美味しく作れるレシピ」



Point 『コンビニの焼き鳥串』



焼き鳥にしっかりと味が付いているので、
調味料は「めんつゆ」だけで美味しくできます！

もちろん焼き鳥は、スーパーの焼き鳥や
缶詰の焼き鳥缶でも同じように作れます。

ぜひお試しあれ！



カロリー 539kcal タンパク質 26.2g 脂質 11.8g
食物繊維 3.7g 食塩 2.7g