お食事イベント

季節感をお食事から

日本全国ご当地料理

新型コロナウイルス感染予防のため、引き続き外来透析患者さまへのお弁当の提供を中止しておりますが、未だ収束の兆しは見えず、なかなか再開の目処がたちません
このような状況下で少しでも患者さまに喜んでいただけるお食事を提供できないかと考え、月に1回、日本全国のご当地料理のイベントを実施しております

1月は広島



1番のポイントは「お好み焼きをどううまく作るか」でした
1枚ずつ焼くと香ばしくなり本格的なできあがりになるのですが、人手や時間・衛生面(生焼けはダメ）を考慮すると難しいため、調理方法を工夫しました
患者さまには、「入院してからこんなの初めて食べたわ」「お好み焼きなんてどれだけ久しぶりやろ」と大変喜んでいただきました
広島風ではありますが、大阪の皆さまはやはりお好み焼きがお好きなようですね

お好み焼き





バットに焼きそば・お好み焼きの具を流しオーブンで焼き、セルクルという洋菓子を作る際に使用する丸い型を用いて丸形に抜きます

完成



ソースやマヨネーズ、鰹節などをのせて仕上げます



刻み食の方には、生地を刻んでから調理
ソースとマヨネーズでお好み焼きらしい仕上がりに

コロナに負けずがんばろう

他にも七夕、敬老の日、クリスマスなど季節のイベント食も実施しております

医療法人 良秀会
泉北藤井病院

2021.5