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、入院患者様に日本全国のご当地料理のイベント食を実施しております

2月は徳島

「かきまぜ」とは徳島の郷土料理で、ちらし寿司を作る際に食材をかきまぜて作ることから「かきまぜ」と呼ばれるようになったそうです
ちらし寿司には珍しく金時豆などが入っています
「ならえ」も徳島の郷土料理の酢の物ですが、一度炒めて煮てから仕上げるのが特徴です
このほかにも、郷土料理にはそれぞれの家庭にそれぞれの調理方法と味があるようです

3月は鹿児島

鹿児島といえば黒豚ということで、「ミルフィーユとんかつ」を作りました
鹿児島県産の黒豚ではありませんが、しゃぶしゃぶ用のロースを幾重にも重ねて大葉を挟み、とんかつ同様に衣をつけて揚げています
「かるかん」は、主にかるかん粉というお米の粉と長芋で仕上げた鹿児島や九州のお菓子です
軽い羊羹（軽い羹）ということで「かるかん」といわれるようになったそうです
「春野菜のじゃこ浸し」は、春野菜を中心に10種類の食品が入っているので、色とりどりな見た目が好評でした

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

掲示期間：2021 年 6 月 30 日まで