

4月

## 春のお花見御膳

◀ 献立 ▶

ごはん  
すまし汁  
春野菜の天ぷら  
ゆきな煮浸し  
赤かぶ漬け



春野菜の天ぷらは、たらの芽とたけのこ、えびの天ぷら、殻いっぱい身に詰まった旬のあさりと糸みつばのかき揚げ、えびの天ぷらの盛り合わせにしました。春の香り漂う献立となったのではないのでしょうか。

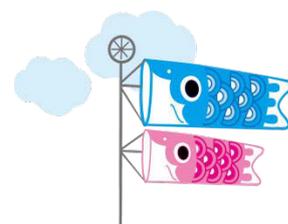
患者さまからは“春の味覚を感じました。盛り付けも美しい、絶品でした！”、“時々選択をする楽しみがあるのは嬉しいです”とのご意見をいただきました。

5月

## お子さまランチ風プレート

◀ 献立 ▶

チキンピラフ  
コンソメスープ  
カニクリームコロッケ  
（付け合わせ）スパゲッティ  
グリーンサラダ



カニクリームコロッケは調理師の手作りで、とてもクリーミーに仕上がっています。ワンプレートに盛り付けることでお子さまランチ風のかわいらしさも演出しました。

患者さまからは“こういうメニューはウレシイです！”、“ファミリーレストランに出ているような感じ”とのご意見をいただきました。

## 欧風ビーフカレー

◀ 献立 ▶

ごはん  
欧風ビーフカレー  
コンソメスープ  
野菜サラダ  
ピクルス



カレーには、たくさんのスパイスとたまねぎ、トマトを中心に使用するインド風カレー、唐辛子を使用し体内にこもった熱を汗をかき、冷やすことを目的にした東南アジアのカレーなどその種類は国や地域で異なります。私たちに馴染みの深い“カレー”は、インドのスパイスがイギリスに伝わり、シチューと同様の食材で作ったイギリス的なカレーが由来になるそうです。「欧風カレー」とも呼ばれ、家庭によっても具の組み合わせは変わるのではないのでしょうか。

カレーは当院でも人気メニューですが、今回は特別メニューですので食材にもこだわり、調理師も工夫と試作を重ね、ごろんと大きく切った牛肉は、どなたでも食べやすいようやわらかさを追求しました。

患者様にご案内する用紙にも調理師から「欧風ビーフカレーは、牛もも肉を3時間かけてじっくり煮込み、やわらかく仕上げています」とコメントを添えております。

患者さまからは“肉がやわらかく食べやすかった”、“味付けが良かった”とのご意見をいただきました。

## 冷たい麺 ～ざるそばと冷やし中華～

◀ 献立 ▶

ざるそば  
天ぷら盛合わせ  
山東菜のお浸し  
おろし和え  
果物

◀ 献立 ▶

冷やし中華  
揚げ茄子の味噌かけ  
キャベツのお浸し



ざるそばや冷やし中華のような冷たい麺類は暑くなってきた季節に大人気のメニューです。

ざるそばはスノコの上に盛り付けるなど、食器や盛り付け方にも一工夫しました。また、麺をほぐしやすくするための『ほぐし水』をつけたことで“良くほぐれ食べやすかった”などの感想をいただきました。その他“家庭にいるような満足感だった”、“天ぷらがとてもおいしく、病院食で一番満足だった”とのご意見をいただきました。

冷やし中華は食欲を湧き立たせるような彩りと、具たくさんにして食べた満足感が出るよう工夫しました。

患者さまからは“おいしかった。味・量・おかずのバランスが良かった”とのご意見をいただきました。

7月

## うなぎの蒲焼

◀ 献立 ▶

うなぎの蒲焼丼  
すまし汁  
冷やし鉢  
はりはり漬け  
果物(スイカ)  
水菓子(抹茶羊かん)



土用の丑の日に合わせて提供した“うなぎの蒲焼”についてご紹介します。  
夏ハテ防止のためにうなぎを食べるとい習慣が定着したのは、江戸時代中後期になってからと言われてい  
ます。丑の日に「う」の付く物（うどん・うり・梅干など）食べると体に良いとの言い伝えがあり「うな  
ぎ」が合致したようです。香ばしく焼き上げ、山椒で香よく召し上がっていただけるように工夫しました。  
“冷やし鉢”は手作りの卵豆腐と夏野菜の冬瓜・トマト・オクラをだし汁で炊いてつめたく冷やし、彩りよ  
く涼しげな一品に仕上げました。

患者さまからは“季節感が味わえてうれしかった”、“さっぱりして良かった。とても美味しかった”と  
ご意見をいただきました。

## タコライス

◀ 献立 ▶

タコライス  
スープ  
温野菜サラダ



選択食のアンケートから食べたいという声にお応えして提供を始めた“タコライス”についてご紹介します。  
タコライスは、メキシコ料理“タコス”の具である挽肉・チーズ・レタス・トマトをご飯の上に載せた沖縄  
料理で、辛みをつけたサルサ（スペイン語で「ソース」の意）を乗せて食べます。  
当院では、ご飯と具がより絡みやすいように、レタスやトマトの切る大きさを変えました。

患者さまからは、“見た目から食欲をそそるし、おしゃれて元気をもらえる”“カラフルなメニューは食欲  
もわく”とご意見をいただきました

8月

## 宮城の郷土料理

《 献立 》

油麩丼  
はっと汁  
なすのずんだ和え  
赤かぶ付



8月の特別食では宮城県の郷土料理を提供しましたのでご紹介します。

“油麩”とは、宮城県北部の登米地方に昔から伝わる食材です。小麦粉のたんぱく質成分“グルテン”を油で揚げて作った麩で、現在は宮城県でも年間を通して手に入れることができるようになりましたが、もともとは夏の食材で、暑い時期の肉かわりの貴重な栄養源だったようです。油麩は煮物に入れて食べる事が多いですが、今回は丼ぶりものにして提供しました。油麩は油で揚げてあるものの、あっさりしていて、だし汁を吸った油麩はごはんが進む、どこか懐かしくほっとする味です。

“はっと汁”は、小麦粉に水を少しずつ加えてこね、茹でた“はっと生地”を季節の野菜と一緒に煮込んだ宮城県の郷土料理です。

“なすのずんだ和え”は夏野菜の代表ともいえるナスと、枝豆をすりつぶした「ずんだ」で作る宮城県の郷土料理です。宮城県では、お盆に盆棚に供えたり、来客へのもてなしに作られる、一手間かけた「ハレの日」の一品です。

患者さまからは“メニューのバランスが良かった”、“宮城らしかった。もっと食べたかった”とのご意見をいただきました。

9月

## 秋の味覚御膳

◀ 献立 ▶

松茸ごはん  
芋の子汁  
海老のいが栗揚げ  
茶碗蒸し  
きゅうりの酢の物



秋の味覚松茸をふんだんに使った秋の味覚御膳をご紹介します。

“海老のいが栗揚げ”は生の海老をたたいてなめらかにし、卵白を加えて柔らかく仕上げ、さらにそうめんを衣として揚げることで“いが栗”に見立て、見た目にも秋の季節感を演出しました。また、“茶碗蒸し”にはもみじの葉の形をした生麩をあしらい彩り良く仕上げました。

患者さまからは“いが栗揚げの盛付けがきれい。抹茶塩が付いていて良かった”、“食事の内容に変化があって満足です”とのご意見をいただきました。

10月

## はらこ飯

◀ 献立 ▶

はらこ飯  
すまし汁  
揚げ物盛合せ  
茶巾しぼり  
きゅうりの酢の物  
いかと大根の煮物



“はらこ飯”は鮭の旬である10～11月半ばに作られる宮城県亶理地方の郷土料理です。その起源は仙台藩主伊達政宗公が貞山堀臨検に訪れた際に亶理荒浜の漁民がはらこ飯を献上し、たいそう喜ばれたのがはじまりと言われています。鮭のあらでとったダシを加えて炊いたごはんの上に、脂の乗った鮭の切り身とプチプチのイクラをのせてできあがりです。

患者さまからは“郷土料理とても嬉しかった。亶理で食べているような想いがした”、“この季節にふさわしいはらこ飯を久しぶりにいただきました”とのご意見をいただきました。

11月

## 醤油ラーメン

◀ 献立 ▶

醤油ラーメン  
肉シュウマイ  
ごまよごし  
果物盛り合わせ



調理師こだわりの醤油ラーメンをご紹介します。温かい状態で患者さまにお届けするために、調理時間の調整や盛付けのタイミングなどに工夫を凝らしました。より本格的なラーメンを目指し、試作を繰り返して麺は伸びにくいものを厳選し、食べる直前に汁をかけて召し上がっていただくよう汁は別添えにしています。また、肉シュウマイも手作りで蒸し上げ味付けにもこだわっています。

患者さまからは“臭だくさんで食欲がなかったのに食べられた”、“とてもおいしかった。次は味噌味も食べてみたい！”とのご意見をいただきました。

12月

## 中華風御膳

《 献立 》

中華風炊き込みご飯  
中華スープ  
エビチリ  
黒酢酢豚  
くらげのサラダ



中華風炊き込みご飯は焼豚や干しエビ、炒り卵が入って、香り豊かに仕上がりました。もち米を加えて炊きこむことでモチモチに仕上げています。

酢豚は、黒酢を使うことで琥珀色のきれいな見た目となり、また黒酢独特の深い風味も楽しんでいただけたのではないのでしょうか。酢豚は何度も試作を繰り返し、酢の加減などを工夫した自慢の一品です。

患者さまからは“甘酸っぱいものピリっと辛味の効いたもの、さっぱり！と味の変化が楽しめた”、“エビチリの食感が良かった。酢豚の酢の加減が良い。適度に酢が効いていておいしかった”とのご意見をいただきました。

1月

## ねぎとろ丼

《 献立 》

ねぎとろ丼  
潮汁  
天ぷら  
里芋と生麩の煮物  
柿なます



ねぎとろ丼は、『生ものが食べたい』という患者さまのご要望にお応えした一品です。たたいたマグロに刻み海苔とネギ、わさびを添えて、しょうゆをかけていただきます。見た目も豪華な仕上がりとなりました。

“潮汁(うしおじる)”は元々は漁師料理で、魚介からの出汁と、魚の旨味を引き立てる塩で仕上げたお吸い物の一つです。今回は旬の真鱈を使用しました。

干し柿を入れた“柿なます”は干し柿の甘みとお酢の酸味が食欲を誘います。箸休めとして、さっぱり召し上がっていただけたのではないのでしょうか。

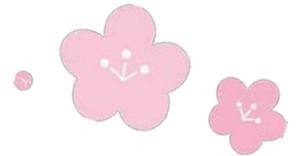
患者さまからは“食事がのどを通らなかったのに完食しました！”、“久しぶりの生もの。量もたっぷり嬉しくなりました”とのご意見をいただきました。

2月

## ナポリタン

◀ 献立 ▶

スパゲッティナポリタン  
スープ  
グリルチキンサラダ  
果物盛り合わせ



横浜山下町にあるホテルニューグランド発祥のスパゲッティナポリタンをイメージして、多くの患者さまが食べやすいよう、具材はウインナー・ピーマン・玉ねぎ・マッシュルームのみとシンプルにし、トマトケチャップをたっぷり使い仕上げました。黒コショウでピリッとアクセントをつけ、好んでパルメザンチーズがかけられるよう別添えにしています。不足しがちな野菜はサラダとスープで補えるよう工夫しました。

患者さまからは“ボリュームがあり味も良かった”、“目先が変わったので食べられました”、“美味しい、また食べたい”とのご意見をいただきました。

3月

## 海鮮あんかけ焼きそば

◀ 献立 ▶

海鮮あんかけ焼きそば  
中華スープ  
卵豆腐の菊あんかけ  
いんげん浸し



海鮮あんかけ焼きそばは、麺のまわりを焦げ目をつけてカリッと焼き、その上にエビや丁寧に飾り切りしたイカ・野菜がたっぷり入ったあんをかけて仕上げた本格中華の一品です。彩り鮮やかで食欲をそそる、大人気のメニューです。

患者さまからは“ああ、うまかった！！”、“海鮮あんかけが具たくさんで良かった”とのご意見をいただきました。