



2025

新年あけましておめでとうございませう。昨年は、NST 専門療法士実地修練や機能評価、厚生局や保健所の監査など多くの業務に追われながらも、会津大学短期大学の宮下教授を迎え、新たな仲間と共に活動の幅を広げることができました。
また、JSPEN お料理コンテストでのグランプリ受賞や給食スタート向けの勉強会を通じて患者さんにより美味しく栄養価の高い食事を提供する取り組みも充実しました。本年も忙しさに流されることなく、一つ一つの業務に真摯に取り組む、しっかりと評価していただける栄養科を目指してまいります。
本年もどうぞよろしくお願ひ致します。

栄養科科長
遠藤美織



★ 当院竹田総合病院
★ 栄養科

JSPEN 第2回

心と体を癒すホスピタル・レシピ

見て楽しく、食べて美味しい病院食！

★ クックチル・ニュークックチル部門
★ ガランプリ獲得！

★ 患者さんのための
★ 見た目にも美味しい
★ 病院食コンテスト

美味しさギュギュっと秋ごはん



- ・ご飯
- ・舞茸と豆腐の清汁
- ・秋茄子のカツ風
- ・冷製茶碗蒸し
- ・柿の白和え



★Point★

- ・ニュークックチルが苦手とする揚げ物を美味しく仕上げるため秋茄子のカツ風にはローストしたパン粉を衣に使いサクサク感を出しています。
茄子の水分で衣が湿らないようにスチコンの温度や時間も工夫しました。
- ・茶碗蒸しは95℃で加熱し滑らかな食感に仕上げ、プラストチャーで急速冷却し品質を保ちます。冷製として提供できるのはクックチルの特性を活かした料理です。
- ・白和えの衣は加熱後に冷却することで水分を減らし豆腐の風味を引き立てます。
和える具材として使用した柿は相性がいい食材のひとつです。



私たちが考えました！