

2月行事食の ご紹介



～献立紹介～

- * のり巻き・いなり寿司
- * プリの照り焼き
- * 五目豆
- * きなこプリン



2月3日節分の日に合わせて、
『のり巻き』をご用意しました

その他には、おいなりさんや五目豆、きなこぷりん

刻み食、ペースト食の患者様には
かぶの葉入りおじや、鮭ムースのあんかけ、五目豆、
きなこぷりん

をご提供いたしました♪♪



栄養科だより

栄養科で取り組んでいる活動や、食事に関することなどの情報を発信していきます



南部レシピ②「ガトーショコラ」

当院で介護予防教室が行われました。

おやつに、千本調理師手作りのガトーショコラをご提供しました。

おいしかったと喜んでいただきました♪

材料(18cm台1枚分)

- バター 60g
- 卵黄 3個
- 砂糖 50g
- 薄力粉 20g
- ココア 30g
- チョコレート 100g
- 卵白 3個
- 砂糖 60g
- 粉砂糖 少々

作り方

- ①卵黄と砂糖を混ぜる(白っぽくなるまで)
- ②チョコレートを湯銭にかけて溶かす(50℃以上にしない)
- ③ ②にバターとココアを混ぜる
- ④ ①と③を混ぜ薄力粉を混ぜる
- ⑤ 卵白と砂糖を泡立てる
- ⑥ ④と⑤を混ぜ型に入れ170℃で50分焼く

