



広尾病院のお楽しみ食

栄養科長 牧島 順子

入院患者さんにとってお食事は楽しみの一つです。広尾病院では患者さんに喜んでお食事を召し上がっていただくために、「お楽しみ食」を提供しています。

入院生活に潤いをもっといただけるよう、季節ごとの旬の食材を使用した季節食や、物日・歳時にあわせた行事食を月2～3回程度ご提供しています。

広尾病院で患者さんに提供したメニューを紹介します。

<残暑の頃>



ごはん、ポークソテーハワイアン
ミックスサラダ、コンソメスープ
メロン

【栄養量】（一般食常食の場合）

エネルギー654kcal

たんぱく質 23.7g

食塩相当量 2.3g

主菜の「ポークソテーハワイアン」は、豚肉をソテーし、パイナップルをあしらい、その上にデミグラスソースとケチャップをベースにしたソースをかけて仕上げています。豚肉やパイナップルは夏バテを防ぐビタミン B1 を豊富に含んでいます。まさに「残暑の頃」にぴったりの料理です。フルーツは瑞々しいメロンです。

患者さんからは「おいしかったです。レストランで出るような感じでした」「パイナップルがポークに合い、おいしくいただきました」などの感想が寄せられ、大変好評でした。

<白露（はくろ）>



お赤飯 ごま塩を添えて

メバルの柚庵焼き、筑前煮

菊花浸し、ぶどう（甲斐路）

【栄養量】（一般食常食の場合）

エネルギー583kcal

たんぱく質 28.8g

食塩相当量 2.3g

「白露」とは朝夕の温度差により草花に朝露が葉に宿ることをいい、秋らしさを感じていただけるようなお食事に仕立てました。

メバルは柚子の香り豊かに仕上げ、お浸しには菊花をあしらいました。フルーツには旬のぶどう（甲斐路）をおつけしました。

患者さんからは「入院生活にこのような心遣いは本当にうれしいです」「秋らしくおいしかったです」などの感想が寄せられました。

これらのお楽しみ食の他、昼食は2種類のメニューからお好みのお料理を選択していただいたり、ご出産された患者さんにはお祝いのお食事を、またお誕生日にはデザートもご提供しています。

<出産お祝い膳>

かに茶巾、甘鯛の西京焼き
青菜お浸し、野菜の炊き合わせ
お赤飯、清汁
水菓子、お祝いケーキ

【栄養量】（一般食常食の場合）

エネルギー581kcal

たんぱく質 23.0g

食塩相当量 4.0g



少しでも患者さんの入院生活の安らぎとなるような、安全安心で喜ばれるお食事を提供していきます。