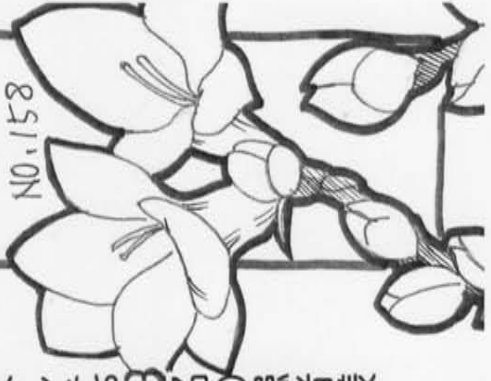


いただきます!

平成28年
1月15日
城山病院
栄養科 No.158



食事満足度調査

ホールにて食事観察を行いながらの聞き取りをしました。33名の患者様にお答えをいただきました。味つけ・量の部分では普通を含めると65%以上の方が問題なく召し上がっていました。味が薄いという意見が8名と全体の1/4弱となりました。塩分制限がある中美味しく召し上がっていただけるよう工夫に努めていきます。硬さやカットの大きさにかかわる意見につきましては義歯を使用されていたり麻痺のある方も多いため加熱やカットの仕方を工夫し食べやすい形状での提供に努めていきます。皆様、調査にご協力ありがとうございました。



調査における質問事項と回答

★ 食べにくい物はありますか

塩気の無い甘いおかずが食べにくい。粗刻みのカットが大きい事がある。キュウリが硬い。比較的やわらかく煮てあるが繊維質の物は噛み切れない。



★ 気になる事・その他

ふりかけの種類が少ない。朝のジュースが子供用で嫌。添えの野菜に味がついていない。1食の中であんかけおかずばかりだった。和と洋のおかずが混在しているのが気になる。みんな残すものが一緒。



栄養科として皆様に美味しく安全なお食事を提供していく様、挙げて頂いたご意見を参考にし、改善を図りスタッフ一同今年も精進いたします。

1月後半のメニュー



22日 焼肉・豆苗のお浸し・湯豆腐



27日 焼きそば・ボン酢和え・いちご・PIYO-グルト

常菜の方のメニューです

簡単レシピ!



もちいり 里芋のコロッケ 4人前



材料
里芋…6~7個【500g】鶏ひき肉…80g ネギ【みじん切り】…40g 醤油…大さじ1と1/2
油…少々 小麦粉…適宜 溶き卵…適宜 パン粉…適宜 揚げ油…適宜

作り方

- ① フライパンに油をひいて鶏ひき肉を炒め火が通ったらネギのみじん切り、醤油、砂糖を加え1分程炒める。
- ② 洗った里芋を皮付きのまま水から茹でる。茹で上がったら熱いうちに皮をむきボウルに入れ、へらなどで粘りが出るまで潰す。
- ③ 潰した里芋に粗熱の取れた①を均等にまぜ8等分にして俵型にする。手に水をつけると丸め易いです。
- ④ 小麦粉、溶き卵、パン粉を順番につけて、170度の油で揚げ、きつね色になれば出来上がり。

冷凍の里芋でも美味しく作れます。下味の醤油の代わりに「みそ」を使うのもおすすめです。

里芋の粘り成分には、胃の粘膜を保護する働きがあります。お正月開けの疲れた胃を労わって下さい。