

病院食 おいしくおもてなし

津や近郊

健康にはいいけど、味は二の次。そんなイメージが強かった病院食が様変わりしている。レシピ本まで出て、注目を集めるように。津市や近郊の病院でも、だしを効かせて塩分を抑えた献立や、飲み込む力が弱くてもおいしく食べられるメニュー、妊婦さんが喜ぶ食事などが人気を集めている。(相馬敬)

かつおだしでうま味アップ

●塩分控えめ

永井病院(津市西丸之内)が重視するのは塩分を抑えつつ、いかにおいしくするか。その秘訣の

一つが、かつお節から取るだし。「おいしくだしを取れば、塩分を控え

みそ汁でもうま味を引き出せます」と話すのは小畑ルミ栄養室長(五三)。塩分の摂取制限のある患者でも一般の患者でも、一日の塩分摂取量を六gほどに抑えてもおいしく食べられる病院食作りを目指す。

小畑室長たちが作ったレシピは百四十種類に及ぶ。ピーフシチューは市販のルーを使えば一皿当たり二g以上の塩分になるが、酸味のあるトマトピューレや味に深みが出るカラメル状の砂糖を加

え、〇・七五gに。秋の季節感あふれる九月の「おもてなし献立」は、クリおこわとレンコンまんじゅうのシヨウガあんかけ、フルーツの白あえ、おはぎと豪華だが、塩分は一・七二gにとどま

●飲み込みやすく

高齢や脳卒中の後遺症で飲み込む力が弱い「嚥下障害」の患者向けに、

小畑室長は「食べられるのど越しよく飲み込める「ソフト食」の提供に



秋の季節感を出した「おもてなし献立」 津市西丸之内の永井病院で

H25年10月02日の中日新聞に

永井病院の栄養室が紹介されました。