

岐阜 勤労者医療協会みどり病院

<自慢のメニュー>

料理名: 朴葉寿司

岐阜県在住でも、朴葉寿司を食べた事のない患者さんは多く、とても喜ばれている食事の一つです。また、朴葉の香りが食欲をわかせてくれると共に、初夏のさわやかな雰囲気も感じさせてくれると好評です。

ターミナル期で食欲の落ちている患者さんにも、もちろん好評で完食して頂ける事が殆どです。器が朴葉に代わる事で、病院給食のイメージがガラリと華やかさを増します。上記にも有りますが、”こういった物が食べられるんだ”という感想を持って頂き、食のQOLもなるべく高く持って頂きたいと考えております。調理の際、朴葉に酢飯を巻いてから、10分程蒸しているのも、朴葉の香りを楽しんで頂くのに役立っていると考えています。



| | |
|---------------|--------|
| 米 | 35.5 g |
| 穀物酢 | 5 g |
| 上白糖 | 2 g |
| 塩 | 0.25 g |
| 鮭ほぐし身 | 20 g |
| 金糸卵 | 5 g |
| きぬさや・味付きかんぴょう | |

<作り方>



① 酢、砂糖、塩を合わせてご飯に混ぜる



② 酢飯を朴葉にのせる



③ 酢飯に漬物3種と絹さやを彩り良くのせる



④ 酢飯に鮭と錦糸卵、絹さやをならべてのせる



⑤ 朴葉を巻きししっかり押しつけて形を整える。10分間蒸して完成