

# 東京 三楽病院

## <自慢のメニュー>

## 料理名:浮島のスープ仕立て

当院では患者様と個別に相談し、その方にあった食事が提供できるよう調整をしています。「浮島のスープ仕立て」は実際の患者様からのご意見をもとに、全体量や見た目、味をアレンジしました。当初は倍量のレシピでしたが、「少量なら食べられそう」という意見から、半量にして食べやすい量に調整しました。「目から食事を楽しみたい」という意見から彩りを意識した果物を選択し、器も料理が映えるものを選び使用しました。「甘味だけではなく味の変化をつけて食べたい」という意見から、アングレースソースの他に別添えで酸味のあるベリーソースを加えました。がん治療中でも美味しく食事が摂れるよう工夫し、患者様に特別な一品を提供しています。



卵	18 g
グラニュー糖	18 g
レモン(皮)	
牛乳	460 g
ラズベリー	15 g
白ワイン	
バニラエッセンス	

## <作り方>



①卵黄とグラニュー糖を合わせ、泡立て器で混ぜてバニラエッセンスを加える



②牛乳を鍋で温め、①に少しずつ加えた後に冷やしておく



③卵白にグラニュー糖を加え泡立て、レモンの皮と塩を加える



④③の形を整え、煮立てた牛乳へ入れ1~2分茹でる



⑤ラズベリー、水、グラニュー糖、白ワインを入れ弱火で煮立たせて冷やす



⑥器に彩り良く盛って完成