

福岡 戸畑総合病院

<自慢のメニュー>

料理名: 抹茶白玉かき氷

当院では、出来る限りの個別対応を行っており、中でもかき氷は人気メニューの一つです。患者様に実際、参加して頂くことで楽しめ、かき氷は口腔内で溶けるためさっぱりと食べる事の出来る一品となっています。牛乳氷は試行錯誤を行い、グリーンティー・寒天の調整を行いました。通常水で作る氷を牛乳にかえ、グリーンティーの粉末を加える事で、美味しさはもちろんエネルギーUPも図ることが出来ます。また、寒天は食感をよりシャキシャキにさせる為、加えています。その他にも、コーヒーや紅茶などフレーバーを変更することで、嗜好に合わせて提供を行っています。作る事が容易な為、その日の状態により配膳時に食べられない患者様にも、個人の時間に合わせ提供できるようにしています。



普通牛乳	100 g
グリーンティー	15 g
粉寒天	0.2 g
白玉粉	10 g
粒あん	30 g
練乳加糖	10 g
サクランボ缶	

<作り方>



①牛乳にグリーンティーの粉を入れて溶かす

②お湯で溶かした寒天と①をよく混ぜ合わせて製氷機に入れ冷凍する

③白玉粉に水を入れ混ぜ合わせ、10gずつ形成して茹でる。

④②をかき氷機で削り、粒あん、練乳、さくらんぼを盛り完成