

# 大阪 大阪医科大学附属病院

## <自慢のメニュー>

## 料理名: プチサラダクレープ

食べたいものがあったとしても少量しか食べられない。栄養補給のためにも食事をする必要性は感じているが、病院食が思うようにすすまない患者さんがおられました。そこでひとくちで食べることができ、いつもと違う味が楽しめる料理としてプチサラダクレープを考案しました。クレープの大きさをなるべく小さくすることで、食欲不振の患者さんでも食べやすいサイズになっています。またクレープの具にはそれぞれたんぱく質源を入れ、さらにチーズやマヨネーズを入れることでエネルギーアップにもつながるため、栄養補給にも適しています。またクレープの中身がそれぞれ異なることで味の違いも楽しめるような一品になっています。



クレープ生地	10 g/個
グリーンリーフ	6 g/個
スライスチーズ	15 g/個
マヨネーズ	5 g/個

- |        |      |
|--------|------|
| ①ツナ缶   | パプリカ |
| ②アボカド  | ムキエビ |
| ③ウインナー | 卵    |

## <作り方>



①生地にチーズ、グリーンリーフ、ツナ、パプリカをのせる



②生地にグリーンリーフ、チーズ、アボカド、エビをのせる



③生地にグリーンリーフ、ウインナー、ゆで卵をのせる



④マヨネーズをかけ、クレープを巻いていく



⑤トマトとバーニャカウダドレッシングを添えて完成