

福岡 久留米大学病院

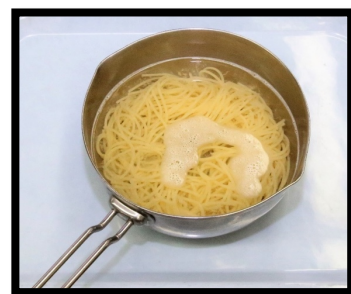
<自慢のメニュー> 料理名:じゃこと高菜の Pasta

福岡名物”高菜漬け”を使用した1品です。「パンチのある味つけのほう
が食欲が沸く！」との患者さんの声より、味付けはやや濃いめにしていま
す。青シソをトッピングし、しっかりした味付けの中にも爽やかな風味に
仕上げています。量は通常の半分量を提供し、”全量摂取”の満足感を
アップさせる量に設定しています。



スパゲッティ(冷)	100 g
オリーブ油	4 g
ちりめんじゃこ	5 g
きざみ高菜	7 g
青しそ	2 g
トマト	25 g
玉ねぎ	13 g
麵つゆ	6 g

<作り方>



①冷凍スパゲティは茹でて
解凍する



②食材と麺、調味液を
加えて混ぜ合わせる



③青しそを散らして
完成