

# 東京 東部地域病院

## <自慢のメニュー>

## 料理名:小田巻蒸し

小田巻蒸しとは大きめの茶碗蒸しにうどんが入った料理で、紡いだ麻糸を巻いて玉にした芋環(おだまき)から名付けられたとされる大阪の郷土料理です。江戸時代に高価だった卵を使用し、海老の赤・三つ葉の緑・卵の黄色の華やかな色彩がお祝いの席で喜ばれ、大阪・船場の商人がハレの日に食していたのが一般的に広まったとされています。

当院では毎日かつお節からとった出汁を使用し、多くの患者さんから親しまれる人気の料理です。食欲のない患者さん、咀嚼や嚥下困難な患者さん、口内炎のある患者さんなど様々な病態の患者さんのリクエストに応えられるよう準備しています。



素麺	7 g
むきえび	15 g
椎茸	10 g
卵	30 g
人参	5 g
花麩	1 g
三つ葉	0.5 g
だし汁	

## <作り方>



- ①エビは背わたを取り除き、椎茸は石づきを取り除く  
②卵液にだし汁を加え、一度こす素麺は湯がいておく



- ③だしに調味料を加えてあんを作る  
④器に①の食材と②の卵液を注ぐ  
⑤99度に熱したオーブンで10分蒸す  
⑥あんをかけて花麩と三つ葉を飾り完成