

岐阜 山内ホスピタル

<自慢のメニュー> 料理名:たまご豆腐のおかゆ

がん治療中の患者さまにとってその日の体調や薬物治療の副作用により、食欲不振で普通食が食べられない場合には「嗜好選択食」を提供しています。食事摂取が少ない方のベットサイドに行き、「何か食べたいものはありますか?」と尋ねると「具なしの茶碗蒸し」や「雑炊」など軟らかく、少し塩味の効いたメニューを選ばれる方が多くいらっしゃいます。これらのことからお粥に少し甘辛のあんをのせ、卵豆腐を盛り付けることで喉ごしよく、消化のよい「卵どんぶり」風のメニューが出来上がりました。味と彩りのアクセントに梅と絹さやを添えています。



全粥	200 g
卵豆腐	
卵	50 g
かつおだし	40 g
あん	
かつおだし	

<作り方>



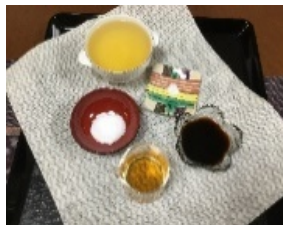
①全粥を炊く



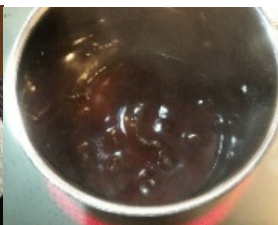
②卵にだし、薄口醤油、塩を加える



③裏ごしした卵液を型に流し入れ中火程度で20分蒸す



④鍋にだし汁と調味料を入れて煮立たせる。火を止めた後に水溶き片栗粉を加え、弱火でとろみを付ける



⑤粥を器に盛り、和風あんをかけて卵豆腐をのせる。中心に梅を添え絹さやを飾って完成