

～ 阪大病院 おすすめ御膳の紹介 ～

【栄養マネジメント部長おすすめ】**スマイル**御膳 2025/3/26

毎年、下村部長の好物「カレー」をテーマにご用意しています。今年はほうれん草を使ったグリーンカレーをメインに献立に取り入れました。スパイスを利かせたグリーンカレーに、春の訪れを感じさせる桜をイメージしたデザートを添えてお届けしたところ、手書きで書かれた感謝のメッセージが複数届けられ、大変好評をいただきました。小児の患者さんからも「くまさん、かわいかった」とのご感想をいただきました。



小児食では、くまさんカレーを提供しました



【病院長おすすめ】**万博**御膳 2025/8/28

大阪・関西万博が開催されたことから“世界の料理”をテーマにしたメニューを企画しました。主食にはピラフ、デザートにはレモンパンナコッタを付け、見た目も楽しい献立に仕上がりました。またメイン料理であるペンネのレシピは、ご家庭でも再現できるように、阪大病院ニュースに掲載しました。入院患者さんからは「色鮮やかで気分が上がりました」「見た目がかわいかった」というご意見を多くいただき、喜んでもらえました。



小児食は、プードルのチョコケーキを手作りしました



【看護部長おすすめ】**初夏の和風**御膳 2025/6/24

「好評の天麩羅と夏らしい食材を楽しんでもらいたい」というコンセプトをもとに、天麩羅には旬のキスやアスパラ、ミニトマト等を取り入れ、とうもろこし御飯を添えて彩り鮮やかに仕上げました。また天麩羅に使用した食材のイラストをランチョンマットにしてお届けしました。患者さんからは「懐石料理と言われてもおかしくないレベルの食事でしたね」「ごちそうが出てきたからすごく元気になった」等、たくさんのメッセージをいただきました。



小児食ではパンダパイを手作りしました



【事務部長おすすめ】**おおさか**御膳 2025/11/28

「食欲の秋、大阪の活気ある味で元気を届けたい」というメッセージとともに大阪グルメを提供しました。特別治療食は「たこ焼き」をはじめ、「肉すい」、北摂地域の郷土料理「丁稚羊羹」のほか、調理師が手作りした押し寿司「大阪寿司」でした。押し寿司は、もてなし料理の定番として大阪で親しまれてきた文化があります。患者さんからは「押し寿司がでてびっくりしました」「病院食でたこ焼きは珍しい」など驚きのお声も頂きました。



小児食では豆柴のどらやきを手作りしました

