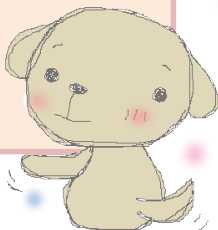


🍎 栄養だより 🍎



バルナバ病院は、「おうちご飯」をテーマにママと赤ちゃんを1番に考えたお食事をご提供しています。
 今日先輩ママたちからの声をご紹介します。
 そしてぜひ、みなさまからのお声をお聞かせください。
 頂いたお声を大切に、これからもより良いお食事の提供を目指していきます🌸



バルナバ病院栄養管理室 2014-5



とっても簡単! プルーンケーキ🍰

【材料】(1ホール分)

プルーン	10粒程
卵	1個
水	100CC
油	30g
ホットケーキミックス	200g

【作り方】

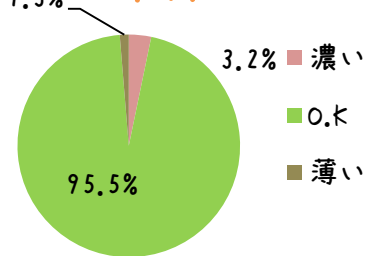
1. プルーンをレーズン大の大きさに刻む。
2. ボールに卵と水を入れて混ぜる。
3. ホットケーキミックスの粉を加え、ダマにならないようによく混ぜる。しっかり混ぜれば油を加えて混ぜる。
4. 3に1のプルーンを加えて混ぜる。
5. 炊飯器に4を流し入れ、50~60分程焼く。

☆完成☆

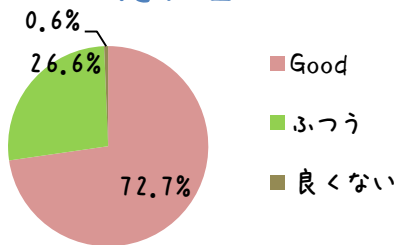


今回、プルーンはそのままの状態でご紹介していますが、バルナバ病院で提供しているプルーンケーキは『漬け込みを行ったプルーン』を使用しております^^
 ブランデーと砂糖を漬け込むプルーン重量の20%ずつ用意し混ぜ合わせます。
 1週間~10日程プルーンを漬けておいて柔らかくなればOKです!
 すこし時間は掛かりますが、ひと手間加えることでよりプルーンのおいしさが引き出されます♪お試しあれ☆

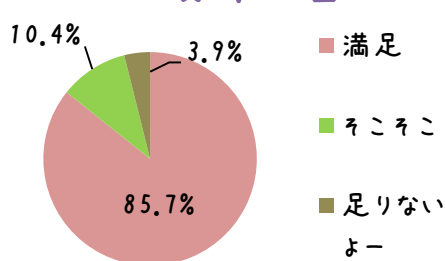
味付け



見た目



お食事の量



アンケートにご協力頂き、本当にありがとうございました!
 毎日みなさまからのお声を拝見することをとても楽しみにしています👉

これからも、見た目や量の満足感をより一層感じていただける食事作りを目指して頑張ります☆
 ぜひ、みなさまからのお声をこれからもお聞かせください^^

みなさまからのご意見・ご感想🐾

70枚のメッセージを頂きました!	
おいしかった	22.9%
おいしいご飯、ありがとう👉	17.1%
毎食楽しみにしている	14.3%
家に帰っても参考にします!	7.1%
お祝膳とても美味しかった	4.3%
その他	34.3%

その他のご意見では...👉

- 🌸 豆乳味噌汁、おいしくてびっくりしました。
- 🌸 和食の朝ごはん大好きです! 高野豆腐の味付け参考にします。ごちそう様でした!
- 🌸 若干苦手なひじきだけけど、味付けのおかげで食べられてます。おいしかったです。
- 🌸 夕食についているスイーツがとても楽しみです。
- 🌸 こちらの肉じゃがが大好きです。
- 🌸 美味しい食事はばかりで毎日満足しています。ありがとうございます。

ご出産されたママたちに「おはんざい」をご提供しています。その際、レシピとともにお付けしたアンケートをまとめた結果このようなお声を頂きました。ぜひみなさまからのお声もお聞かせください♪