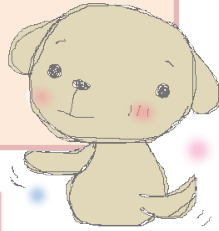


🍎 栄養だより 🍎



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 2014-7



【材料】(2人分)

- たまご 3個
- あわせだし 50CC
- かいわれ 少々
- 【あんかけ】
- だし 30CC
- 水溶き片栗 適量



たまご豆腐 🍂

【作り方】

- 1.卵を溶いてだしと混ぜ合わせる。
- 2.1をザルなどで裏ごしする。
- 3.器に2を入れる。
- 4.沸騰した鍋に3を入れてとろ火で12~13分蒸す。竹串をさして卵液が付いてこなければOK♪
- 5.仕上げにあんかけをかけてかいわれを飾る

☆完成☆

今回使ったあわせだしは

だし:薄口しょうゆ:砂糖:みりん

16: 1 : 1 : 1の割合で合わせたものです🐾
 時間が無い時は『うどんだしの素』でも代用できますのでお試しあれ^^

たまごとだしの割合は2.5:1がベストバランス!

これから暑くなる時期には、冷蔵庫で冷やしてもGood🍂
 ひんやり冷たいおやつ代わりにいかがですか?

みなさまからのご意見・ご感想 🐾

99枚のメッセージを頂きました!

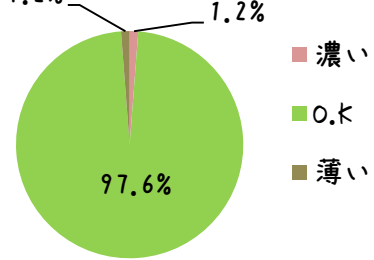
おいしかった	26.3%
ごちそうさまでした	11.1%
いつもおいしいご飯ありがとう🍂	10.1%
毎食楽しみにしている	7.1%
家に帰っても参考にします!	6.1%
その他	39.4%

その他のご意見では...🍂

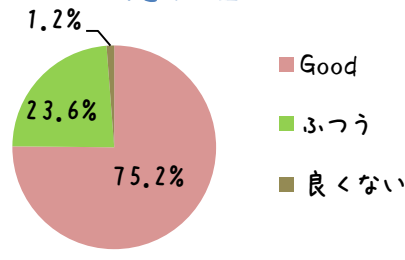
- ☆ボリュームもありとても良いです。味も体に優しい、薄めで心遣いを感じます。
- ☆入院中の一番の楽しみがこのお食事なので、食事が運ばれてくる度、テンション上がります↑↑↑
- ☆ひじきのサラダおいしかったです。いつも煮物しか作れないので、洋風アレンジを知れました。
- ☆こんぶのおそうごい、お通じが良くなりそうです。
- ☆前回の入院でこちらのお食事はおいしいと知っていました。今回もおいしく頂いています。
- ☆野菜たっぷりでうれしいです。洋食の日がとくにうれしいです。病院食っぽくなくて満足しました。
- ☆5日間おいしいご飯をありがとうございました。これからも沢山の人の幸せにしてあげてください。

ご出産されたママたちに「おはんごい」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♪

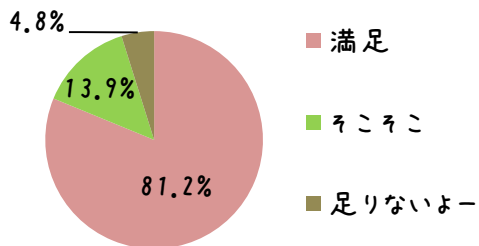
味付け



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^^