

# 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 2017-2



## きのこのミルクスープ🍄

【材料】4人分

しめじ	1/5P
しいたけ	2~3個
コンソメスープ	600CC
白ワイン	小さじ1
牛乳	120CC
バター	小さじ1
塩・こしょう	適量

【作り方】

1. 石づきを取って洗ったしめじ・しいたけをコンソメスープと白ワインで炊く。
2. 1に火が通ったらきのこをザルに上げる。
3. 2のきのこを少量のスープをフードプロセッサーにかけて細かくする。
4. 2で鍋に残したスープに牛乳・バターを加えて沸かす。沸いたら3を加えて塩こしょうで味を整える。

☆完成☆

きのこのつぶつぶ缶が楽しいまろやかスープです。  
 フードプロセッサーにかける時、細かくしすぎないことがポイント！  
 細かくしたきのこは、沸かす前に加えるとふきこぼれやすくなるので、必ず沸騰してからお鍋に戻してくださいね☆



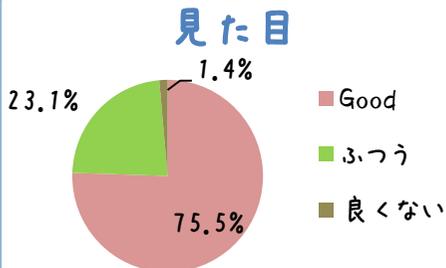
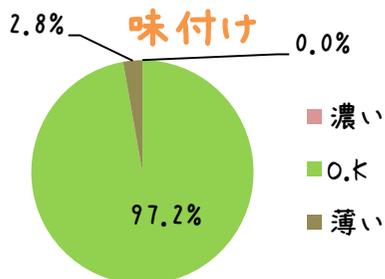
## みなさまからのご意見・ご感想🐾

115枚のメッセージを頂きました！	
美味しかったです！	50.4%
退院後も参考にします！	12.2%
毎食楽しみにしている	12.2%
バランスが良く工夫された食事が◎	4.3%
食後のデザートが嬉しい🍷	4.3%
その他	16.5%

ご出産されたママたちに「おぼんざいレシピ」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🎵

その他のご意見では…🍷

- ☆「おふくろの味」のようなレシピが多く、非常に勉強になります。
- ☆体調が悪いと伝えたらすぐに、メニューを消化に良いものに変更していただいた。おかげでとても元気になりました。ありがとうございます。
- ☆シリアルもおしゃれで気分が上がりました。便通がよくなりました。
- ☆たくさんのお野菜が摂れて身体がよくなりました。
- ☆365日毎日食べてもあきない料理で大満足です。ありがとうございます。



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^^

