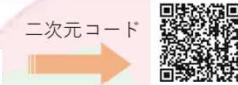


《お食事レシピ集》掲載のお知らせ

熊本大学病院緩和ケアセンターでは、《お食事レシピ集 -患者さんに喜ばれたレシピ-》をホームページ上に公開しております。

- ・緩和ケアセンターホームページ：<https://www2.kuh.kumamoto-u.ac.jp/palliativecare/>
 - ・お食事レシピ集：<https://www2.kuh.kumamoto-u.ac.jp/palliativecare/recipe/index.html>



【レシピ掲載例】

レシピ名	特徴
2種類のおにぎりとお茶漬けセット	少しづつ食べられて、香りも楽しむように工夫されたメニューです。
お餅風～黒蜜きな粉かけ	お餅が好きな方に「お粥ゼリーの素」で簡単にできるお餅風デザートです。
焼き鮭のちらし寿司	甘いものが苦手な方かさづぱり食べられるちらし寿司のレシピです。
重子レンジで簡単茶碗蒸し	電子レンジで簡単に作ることができて、たんぱく質もとれるレンジです。
具なしの茶碗蒸し	温でも冷でも食べやすい簡単にできる具無し茶碗蒸しです。
焼きそば	昔ながらのソース焼きそばは食欲をそらされる一品となります。
栄養ドリンクゼリー	市販の炭酸飲料を使って清涼感を感じることができるゼリーです。
ずんだミルク餅	見た目も夏らしく、季節を感じるレシピです。
スイートコーンの冷製スープ	阿蘇くじゅう高原でア・マ・ファソン・オーベルジュのオーナーシェフをされていた小幡洋シェフより教わったものであり、緩和ケア病棟設立当初から提供している人気メニューです。
にんじんのポタージュ	旬の野菜で作る本格スープのレシピです。
コーンポタージュ	旬の野菜で作るお手軽レシピ①です。
じゃがいもの冷製スープ	旬の野菜で作るお手軽レシピ②です。
アイスプリン	電子レンジで簡単にできるデザートメニューです。
バナナジュース	手作りジュースで好きなフレーツを楽しめるメニューです。
ご当地ドリップコーヒー	香りと味を楽しむことが出来るドリップコーヒーはティータイムにおすすめです。経管栄養管理の場合でも五感へのアプローチを中心に支援出来ます。