

《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>

二次元コード



【レシピ掲載例】

熊本大学病院 がんセンター 緩和ケアセンター

文字サイズ 標準 大 最大

サイト内検索

緩和ケアセンターの紹介

患者さん・ご家族の方へ

医療関係者の方へ

スケジュール

お問い合わせ

患者さんやご家族の痛みや苦痛を和らげる力に

緩和ケアセンターでは重い病を抱える患者様や、そのご家族の身体や心などの様々なつらさをやわらげ、支えていく目的で活動を行っています。

緩和ケアの啓発CMがご覧になれます

緩和ケア研修会日程

熊本緩和ケアカンファレンス日程

お知らせ

すべて お知らせ イベント 医療関係者

2023.10.04 イベント 医療関係者 第125回熊本緩和ケアカンファレンス開催のお知らせ (医療関係者の方へ)

2023.09.29 イベント 医療関係者 第124回熊本緩和ケアカンファレンス開催のお知らせ (医療関係者の方へ)

2023.09.29 お知らせ お食事レシピ集ページを新設しました

緩和ケアパネル

ご案内ポスターはコチラ

緩和ケア (県内緩和ケア病床・病棟を持つ施設の紹介・活動報告、緩和ケアに関する地域連携等)

よくある質問

★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、熊本病院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。

【作り方】
①スイートコーンの実を皮を剥き、(芯も切り落とす)に注意。
②実を甘味料で煮る(19分)で、水(②で取った)と煮液を加えて煮る。
③煮液は、お好みで調整する。

【材料】 5-6人分
- スイートコーン 2本
- ジャガイモ 大1個
- 水(だし) 300cc
- 食塩 2g
- 牛乳 100cc
- 生クリーム 50cc

レシピ名	特徴
2種類のおにぎりとお茶漬けセット	少しずつ食べられて、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がさっぱり食べられるちらし寿司のレシピです。
電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シピです。
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なし茶碗蒸しです。
焼きそば	音ながらのソース焼きそばは食欲をそそら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ル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。経営栄養管理の場合でも5感へのアプローチを中心に支援出来ます。

★2種類のおにぎりとお茶漬けセット★

少しずつ食べられて、香りも楽しむように工夫されたメニューです。

【お粥ゼリー】
材料：お粥100g、ヨーグルト5g
作り方：1.お粥をレンジで温め、ヨーグルトを加えて混ぜる。2.お粥を1cm厚に伸ばし、お粥ゼリーを作る。

【お餅風】
材料：お粥100g、お粥ゼリーの素2g
作り方：1.お粥をレンジで温め、お粥ゼリーの素を加えて混ぜる。2.お粥を1cm厚に伸ばし、お餅風を作る。

★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。

★材料・分量 (1人分・目安)
お粥ゼリーの素 30g
お粥 180ml

★作り方
①お粥をレンジで温め、お粥ゼリーの素を加えて混ぜる。
②お粥を1cm厚に伸ばし、お餅風を作る。
③お餅風からソースをはずし、お好みで、きな粉、黒蜜、味噌、醤油などをかける。

★焼き鮭のちらし寿司★

甘いものが苦手な方がさっぱり食べられるちらし寿司のレシピです。

★材料(2人分) 作り方
米 160g (1.5倍)
水 180cc
塩 15粒
しょうゆ 2粒
卵 1/2個
卵黄 少々
お粥 100g
※お粥は、お粥ゼリーの素を加えて混ぜる。
※お粥は、お粥ゼリーの素を加えて混ぜる。
※お粥は、お粥ゼリーの素を加えて混ぜる。

★電子レンジで簡単茶碗蒸し★

電子レンジで簡単に作るたんぱく質もとれるレシピです。

★材料 (2人分)
卵 1個
白だし 大さじ1杯
水 150mL
お粥 100g
※お粥は、お粥ゼリーの素を加えて混ぜる。
※お粥は、お粥ゼリーの素を加えて混ぜる。

★作り方
1.卵の黄身を割り、白だしと水を加えて混ぜる。
2.お粥を加える。
3.材料を入れた容器に、小さく切ったお粥を入れる。
4.湯かき液を注ぎ、電子レンジで加熱する。
5.ラップを外して、200Wの電子レンジで加熱する。

★具なしの茶碗蒸し★

温でも冷でも食べやすく、簡単にできる具なし茶碗蒸しです。

★材料(1人分)
お粥 25g (1/2個)
お粥ゼリーの素 75g
お粥 30g (お粥ゼリーの素 30g)

★作り方
1.お粥をレンジで温め、お粥ゼリーの素を加えて混ぜる。
2.お粥を1cm厚に伸ばし、お餅風を作る。
3.お餅風からソースをはずし、お好みで、きな粉、黒蜜、味噌、醤油などをかける。