



地産地消に取り組みました！



室町時代に天から翁の面とともに降ってきたという伝説のネギ。

奈良県川西町・結崎地域に戦前まで名物として伝えられた大和野菜の「結崎ネブカ」をご存知でしょうか。数年前より川西町商工会の皆さまがこの伝説の「結崎ネブカ」を復活させ、町の特産物としてPRされています。

そこで当院でも栄養価が高く美味しい「結崎ネブカ」をさらに美味しくお召し上がりいただこうと、地産地消のイベント食として12月8日の昼食に「結崎ネブカのすき焼き風煮」を提供しました。

青々としたおいしそうなおネギを購入し、当院調理師が食べやすい大きさに仕込み、美味しくなるよう愛情込めて調理いたしました。

当日は、イベント食として伝説の結崎ネブカを使用している旨が伝わるよう、イメージキャラクターのネッピーを載せたカードも一緒に添えました。お食事中に病棟へ何うと、懐かしみしみじみとお召し上がりになったり、結崎ネブカをご存じない方も「甘くておいしいね」とおっしゃってくださったり、たくさんの方々に喜んで頂けたと感じております。また、すき焼き風煮という献立内容もよかったのでしょうか。日々寒くなる中で、温かいお肉を使ったお料理でしたので、残食量も普段より少なく、栄養課スタッフ全員喜んでおります。

当院のお食事は、このような地産地消のイベントだけでなく、季節に応じた多様なイベントや、復興支援に向け地域の食材を使用したイベントなど、入院中の方々に少しでも喜んで頂けるよう様々な取り組みを行っています。これからも、「食」を通して新しいチャレンジを行えるよう日々精進してまいります。

今後ともよろしくお願ひします。



文責：栄養課 久保恵里