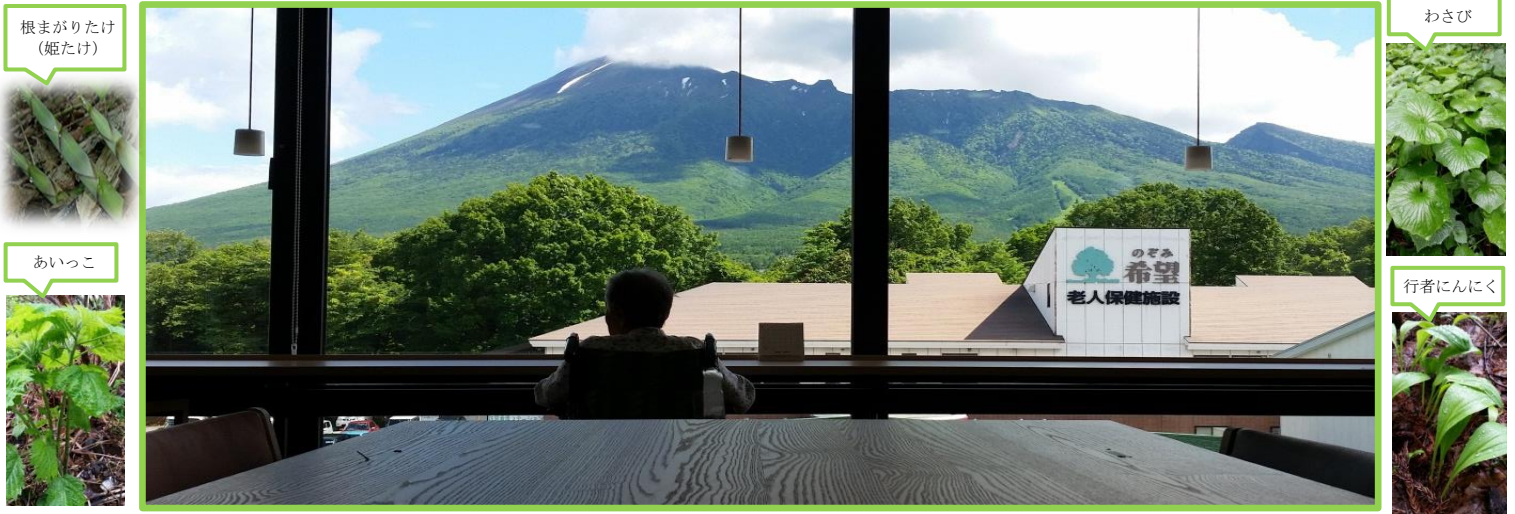


雄大な岩手山を正面に、季節の料理を楽しむ患者さん

新しい病棟に移ってから、喫食率が数段に向上しました。それもそのはず、雄大な岩手山を正面に、一瞬どこかの高級レストランかと思わせる絶好のロケーションのなか優雅に食事を楽しめる食堂。八幡平産の山菜をふんだんに取り入れた季節の料理は格別なことと思います。



根まがりたけ (姫たけ)



あいっこ



わさび



行者にんにく



当院のユニークな地産地消の取り組みを紹介

地産地消で「安全・安心」を患者さんのもとへ

地産地消の醍醐味は、その土地で採れた旬の新鮮な食材を食べることができることが最大の魅力です。しかしコストが高くなり、調理作業に手間がかかるなどのデメリットもあり病院給食では消極的なのが現状です。一般的な納入方法は、収穫から4日~6日経ったものが納品されるため味や鮮度は劣ります。それを少しでも打破するため、職員が生産者、加工業者、流通業者になりコスト低減を図り、採れたての山菜や野菜をいち早く患者さんに届ける独自の地産地消の方法を取り入れています。**わらびを例にすると1年間の給食で使用する量は約130kgですが、今年は全職員に呼びかけた効果でなんと230kgの八幡平産わらびを収穫することができました。**ご協力いただいた職員の方々本当にありがとうございました。これで1年中、八幡平産の美味しいわらびを患者さんに提供できます。**言語スタッフから失語症の患者さんで“今日わらびがでた！”と発語があったよと嬉しい声も聞かれています。**他にも、こごみ、クレソン、行者にんにく、あいっこ、根まがりたけ(姫たけ)、ふきなど八幡平で採れた季節の山菜をふんだんに給食に取り入れております。今後も八幡平の特性を活かしたこの土地ならではのメニュー作りに励んでまいります。

美味しさは素材の良さから。限りない美味しさの追求

<p>わらびの収穫ポイント 穂先が開いていないものを選ぶ</p>	<p>わらびの根元を落とし1束500gに束ねます*穂先を落とすとなお良い</p>	<p>あく抜き わらび1kgに対して木灰150gか重曹20gに熱湯をかけ半日漬ける</p>	<p>塩抜き 流水で1日。または水を1日数回とりかえる</p>	<p>保存方法 塩漬は、わらびの重量の30%の塩と2倍の重石で冷暗所*生で漬ける場合は樽換える</p>	<p>わらびご飯</p>	
<p>たけのこ収穫ポイント 密集している太い竹やぶに入る</p>	<p>沸騰で40分くらい茹でる</p>	<p>自作！自動たけのこ皮むき機で皮をむく</p>	<p>保存方法 保存瓶で45分煮沸</p>	<p>1年中！品質を落とさず美味しく食べられます</p>	<p>たけのこご飯 たけのこの油炒め</p>	
<p>ふき収穫ポイント 青色を選び、2~3本出ている脇を採る穴をみて虫くいは捨てる</p>	<p>塩で板ずりする</p>	<p>沸騰で7分くらい茹でる</p>	<p>流水で冷やす</p>	<p>皮をむく</p>	<p>流水で2日流しあく抜き</p>	<p>ふきのスイーツ アンゼリカとパウンドケーキ</p>