

医療法人 溪仁会 札幌西円山病院

献立名:

やわらか食・鮭のテリーヌ、枝豆サラダ、ゼリー、粥又は米飯



※材料は1食分です。

	<p>【材料】 A【すりみ(20g)、鮭フィーレ(骨・皮なし)(10g)、玉ねぎと皮むき(20g)、木綿豆腐(40g)、おろし生姜(0.5g)、料理酒(1g)、卵(5g)、食塩(0.3g)、食紅(0.01g)】 B【すりみ(15g)、木綿豆腐(30g)、ほうれん草(8g)、おろし生姜(0.5g)、食塩(0.1g)、卵(8g)】、あん【水(50g)、コンソメ(1g)、淡口醤油(1g)、食塩(0.2g)、こしょう(0.03g)、片栗粉(0.5g)】 C【人参(10g)、上白糖(2g)、パールアガー(0.5g)】 D【コーンペースト(5g)、上白糖(1g)、パールアガー(0.25g)】</p> <p>【作り方】 ①玉ねぎをみじん切りにする。 ②ほうれん草は、色良く茹でミキサーにかけてペースト状にする。 ③B を合わせてミキサーにかける。すだれの上にアルミホイル、その上にラップをのせてB の材料を絞り袋に入れ絞り出し長径3cm、テリーヌ型に合わせた長さの筒状にし、100℃で15分蒸す。蒸しあがったら冷ましておく。 ④A の材料を全て合わせてミキサーにかける。テリーヌ型に半分程度流し、筒状に蒸したB が中央にくるように入れ込んでから残りを流し込む。100℃で30分蒸す。粗熱を取り、厚さ1.5cm、10分の1にカットする。(10人分1つのテリーヌ型で作る。) ⑤あんの材料の片栗粉以外を火にかけて沸騰させ水溶き片栗粉でとろみをつける。 ⑥人参を茹でて上白糖加え水 10CC を加えてミキサーにかける。火にかけ沸騰したらパールアガーを加える。火を止めて型に流し粗熱とり冷蔵庫で20分冷やし固める。 ⑦コーンペーストに上白糖と水 5CC を加えミキサーにかける。火にかけ沸騰したらパールアガーを加える。火を止めて型に流し粗熱とり冷蔵庫で20分冷やし固める。 ⑧皿にテリーヌを盛り付け、型抜きした人参とコーンのゼリーを添え、あんをかける。</p>
やわらか食・ 鮭のテリーヌ	
枝豆の サラダ	<p>【材料】 じゃがいも(50g)、枝豆(25g)、人参(10g)、粉チーズ(2g)、マヨネーズ(10g)、食塩(0.1g)、こしょう(0.01g)、パプリカ(粉)(0.01g)</p> <p>【作り方】 ①枝豆を茹でて、フードプロセッサーにかける。 ②じゃがいもは蒸して、マッシュする。 ③人参は、5mm角に切り、やわらかく茹でる。 ④材料を調味料と混ぜ合わせる。 ⑤ディッシャーで盛りつけ、上にパプリカをふる。</p>
ゼリー	<p>【材料】 ゼリー(市販品)(30g)</p> <p>【作り方】 —</p>