

おいしく変身!!



おせち料理の リメイクレシピ

栄養部

お正月の食卓を彩る華やかなおせち料理。
三が日が過ぎても食べきれなかったことはありませんか？
今回はひと工夫するだけで、見た目も味も大変身！
おいしい「おせち料理のリメイクレシピ」をご紹介します。



宇部リハビリテーション病院だより

ホームページ
<http://www.ubereha.jp/>

第41号（2019年1月発行）
医療法人 和同会
宇部リハビリテーション病院
電話番号 0836-51-3111

基本理念

患者様の在宅復帰・社会復帰に向けてあらゆる努力をすると共に、
障害を持ちながらも、人間らしい生活が送れるよう支援する。



黒豆パウンドケーキ

<材料> (パウンドケーキ型1台分)

・卵	2個
①砂糖	大さじ1
②サラダ油	大さじ3
③ホットケーキミックス	150g
④黒豆	100g
⑤牛乳	大さじ1
⑥ブランデー	大さじ1

<作り方>

1. パウンドケーキ型に油(分量外)を塗り、クッキングシートを敷く。
2. オーブンを180℃に予熱しておく。
3. ボウルに卵を入れ溶きほぐし、①～⑥を順に加えてその都度混ぜる。
4. 3を1へ流し入れる。
5. オーブンで20分焼く。
6. 5にアルミホイルを被せ、さらに10分焼く。
7. 粗熱がとれたらお好みでブランデー(分量外)をハケで塗り、アルミホイルで包んで一晩寝かす。



数の子ロールパンサンド

<材料> (ロールパン2個分)

・ロールパン	2個
・バター	適量
・数の子	50g
・マヨネーズ	10g
・辛子	適量
・レタス	2枚
・胡瓜	6枚
・生ハム	2枚
・トマト	2枚

<作り方>

1. ロールパンに切れ目を入れ、バター(分量外)を塗る。
2. 数の子をマヨネーズと辛子で和える。
3. 胡瓜は斜め輪切り、トマトは輪切りにする。
4. 1.にレタス、胡瓜、生ハム、トマト、数の子の順にはさむ。

ワンポイントアドバイス！
辛子の代わりに、わさびを使用しても美味しく出来ます。



患者の権利

1. 良質で安全な医療を受ける権利
2. 自分で決定する権利
3. 秘密保持に関する権利
4. 選択の自由
5. 情報に関する権利
6. 尊厳性への権利

基本方針

1. 日常生活の再構築を目的とした、必要で十分なリハビリテーションを提供する。
2. 専門家として必要な知識と技術の研鑽に努める。
3. 地域・医療機関・施設との連携及び社会資源の活用に努める。
4. 全ての職員が在宅復帰という目標を共有し、リハスタッフとしてチーム医療を実践する。