

グラスで!

アレンジ寿司&飾り切り特集

明けましておめでとうございます。本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。今回は少し手を加えて盛り付けるだけで華やかに変身する『アレンジ寿司』と、お正月のおもてなし料理などに活用できる『飾り切り』をご紹介します。いつものおせち料理を、色彩豊かに美しく飾ってみませんか。

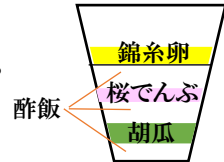


【材料(2人分)】

- ごはん 1合(320g)
- すし酢 30ml
- 胡瓜(千切り) 1/4本
- 桜でんぶ 小さじ2
- 錦糸卵 1個
- 卵 1個
- 砂糖・塩・サラダ油 適量
- 寿司用エビ 2尾
- サーモン(刺身用) 10切
- 枝豆(ゆで) 2粒
- まぐろ(刺身用) 2切
- 絹さや(ゆで) 2枚

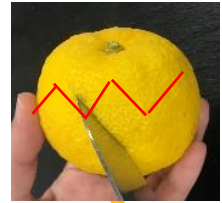
【作り方】

- 炊き上がったごはんにしし酢を加え、粗熱をとる。
- 錦糸卵を分量通り作る。
- グラスに酢飯、胡瓜、桜でんぶ、錦糸卵を重ねて入れる。(右図参照)
- ③の上に花びらのようにしたサーモン(中央に枝豆)と5mm角に切ったまぐろ、エビ、斜め3等分に切った絹さやを盛り付ける。



ゆず〜カップ〜

- ゆず 1個
- 皮の外から包丁を入れ、花びらのように切り2つに分ける。(右図参照)
 - スプーンで中身をくり抜く。



れんこん〜花型〜

- れんこんスライス(厚さ3mm) 2枚
- 下茹でしたれんこんの穴と穴の間にV字の切り込みを入れる。(右図参照)
 - 角を取り、丸みが出るように包丁を使って形を整える。



かまぼこ〜椿〜

- かまぼこ(紅・白) 各1/8本
- 絹さや(ゆで)

- 紅白それぞれ1cm幅のものを1枚ずつ、2mm幅のものを1枚ずつ作る。
- 1cm幅の方の中心に切り込みを入れる。
- 2mm幅の方を丸めて紅白になるよう②の切り込みに入れる。
- 絹さやを細い三角形に切り、写真のように差し込む。



ちくわ〜門松〜

- ちくわ 1本
- アスパラ 2本
- ブロッコリー 10g
- かにかま 適量

- アスパラ・ブロッコリーは下茹でし、縦半分に分けておく。
- ちくわを斜め半分にする。
- ②に①の半分を刺す。
- かにかまを赤と白の部分に分けて割り、ちくわに巻き付け結ぶ。(上図参照)



人参〜羽子板〜

- 人参(ゆで) 2枚
- 大根(ゆで) 花型2枚

- 人参を羽子板型に切る。(右図参照)
- ①の真ん中を花型でくり抜く。
- 大根も花型でくり抜く。
- ②に③をはめ込む。



きゅうり〜松〜

- きゅうり 1/4本
- 塩 少々

- 横半分に切り、さらに縦半分切る。
- ①に塩少々をふりかけてなじませておく。
- 5mm間隔で縦に切り込みを入れ、斜めにずらしていく。(右図参照)



宇部リハビリテーション病院だより

第48号 (2022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

ホームページ

<http://www.ubereha.jp/>

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ともに、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。



介護士 佐々木 初美 作

患者様の権利

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、必要で十分なり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を努める。
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。