

全厚連

全国統一献立の目

おすすめ郷土料理

第41回目の郷土料理は、新潟市のB級グルメ『鶏の半身揚げ』でした。当院では、9月14日に実施しました。鶏の半身揚げは、今から約60年前に新潟市や新潟市下越エリアで誕生しました。その名の通り、鶏の半身をそのまま揚げる唐揚げです。『子供に喜んでもらえるように』との理由でカレー粉をまぶしたのが始まりとこのとです。

パリッとした皮、プリッとした身が特徴です。病院食では、半身でお出しすることはできませんので、唐揚げで雰囲気を楽しんでいただきました。

半身揚げ風唐揚げ

～材料(4人分)～

鶏もも皮つき	30g×8
A. 醤油	大さじ7杯
A. 酒	大さじ7杯
片栗粉	大さじ3杯弱
カレー粉	大さじ1/2杯
揚げ油	適宜
付け合わせ	適宜

～作り方～

- ①Aの調味料に鶏肉を漬け込む。
- ②片栗粉とカレー粉を合わせ、①の鶏肉にまぶす。
- ③②の鶏肉を170～180℃の油で揚げる。

●カレー粉は下味ではなく、片栗粉と一緒にまぶすことでカレーの風味が損なわれず、半身揚げに近い味になります。

●Aの調味料にカレー粉を入れ下味とすると、味がしっかりつきます。お好みの方法で作ってください。

是非ご自宅で作って見てください



管理栄養士 梅村 尚美

病院福祉祭

中止のお知らせ

毎年秋に開催しておりました病院福祉祭ですが、新型コロナウイルス感染症の感染予防として今年も中止することとなりました。

ご理解のほどよろしくお願ひ申し上げます。

	月		火		水		木		金		土	
	午前	午後	午前	午後	午前	午後	午前	午後	午前	午後	午前	午後
内科1	朔	社浦	朔	社浦	朔	社浦	朔		朔		交替	
内科2	細川				細川		細川				交替	
内科3		菅野	菅野			菅野	菅野	菅野	菅野	菅野	交替	
泌尿器科	保科	保科	保科	保科	保科	保科	保科	保科	保科	保科	保科	
整形外科					藤岡	藤岡	鈴木 (第1,2,3,5) 小平		藤岡	藤岡	藤岡	藤岡(第1,3)
脳神経内科												
心療内科			あづみ病院	あづみ病院 (予約制)								
外科	横田				横田					横田		
皮膚科	菅谷	高木	菅谷			高木	菅谷	(手術)	菅谷	高木	菅谷	
美容皮膚科	2 高木	菅谷 (予約制)	高木		高木	菅谷 (予約制)	高木		高木	菅谷 (予約制)	高木	
耳鼻咽喉科	吉田	吉田	吉田	吉田	吉田	吉田	吉田	吉田	吉田	吉田	吉田	
婦人科(予約制)			山田	山田	山田	山田	山田	山田	山田	山田	山田	
循環器内科	毛涯								山本			

今月の外来診療医(9月)

*土曜日は、第2・第4・第5休診 *時間等詳細はホームページをご覧ください。*循環器内科は、第1・第3金曜日休診 *心療内科は、第5火曜日休診 *心療内科は再診のみ