

風の便り 5月号

啓心会病院栄養科 発行

栄養科の取り組み

今月は、厨房の環境整備に力を入れております。塵・埃等が舞いやすい季節でもあるので厨房内、事務所の掃除の徹底、出入り口の開閉のチェックを行っております。厨房は多くの食品を取り扱う場所でありますので、このようなことを行い、異物混入の対策をしております。

呉豆腐とは？

一般的な豆腐は、豆乳ににがりを使って固形物にしますが、呉豆腐は豆乳にくずや澱粉を混ぜ、加熱し凝固させたものです。もちもちとした食感があり、柔らかなプリンを思わせます。九州地方特有のあまくち醤油が良くあい、酢味噌やすりゴマもよく用いられます。近年では、呉豆腐を天ぷらにして食したり、黒蜜をかけて食べたりすることもあります。



佐賀県有田町では有名な豆乳で作ったとうふです