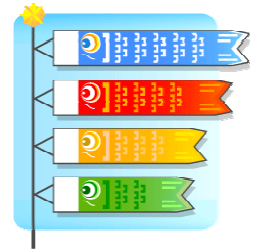


風の便り 5月号



啓心会病院栄養科 発行

● 栄養科の取り組み ●

今月は、手洗いの重要性を意識し、取り組んでおります。手洗い・指先の管理は、食中毒を持ち込まない為の非常に重要な行為です。そこで栄養科では、次の作業に移る際には手洗い、アルコール消毒を行い、食中毒予防に努め皆様に美味しく安全な食事提供を行っております。

● 知っときたい栄養メモ ● 呉豆腐(ごどうふ)

呉豆腐とは、昭和初期に中国から伝わり、佐賀の郷土食となった食品です。大豆から獲れる豆乳にくず粉、でんぷんを加え練り合わせた自然食です。もちもちと、やわらかなプリンを思わせる食感でごまだれや、黒蜜をかけてデザート風にして美味しく食べられる、たんぱく質豊富な健康食品です。

