

# 鶏の香味揚げ



1人分  
**327**  
kcal

- 材料 (4人分)**
- 鶏もも肉(12切) … 360g
  - ①醤油 … 16g
  - ①料理酒 … 12g
  - ①おろしにんにく … 2g
  - ①おろししょうが … 2g
  - 根深ねぎ … 60g
  - ゴマ油 … 5g
  - かたくり粉 … 30g
  - 揚げ油
  - 菜の花 … 200g

- 作り方**
- 1 鶏もも肉を人数分に切る。
  - 2 調理の1時間前に①を合わせて、半分量を鶏肉に漬け込む。
  - 3 180℃の油でこんがり揚げあげる。
  - 4 残りの①とミジン切りにした根深ねぎとゴマ油を合わせ、鍋で一煮立ちさせる。
  - 5 揚げた鶏肉を盛り付け、④をかける。
  - 6 菜の花を茹でて付け合わせにする。

**Point**  
韓国料理のヤンニョムチキン風に唐辛子を入れても美味しいですよ。

栄養管理課 管理栄養士 福井 勇人

寒くなってきました  
が、しょうがを  
食べて、カラダを  
ぽかぽかあたため  
ましょう♪



## お知らせ information

### 2021せいの通信 アンケート調査開始のお知らせ



アンケート調査の協力をお願いいたします。



**アンケート調査について**  
目的：より良い情報提供をするため、掲載内容について、皆様のご意見を参考にさせていただきます。  
期間：2021年1月1日～2021年3月31日  
方法：QRコード読み込みによるネット回答

### 面会禁止中

病状説明・手術時の待機など、病院依頼による来棟以外は面会をお断りさせていただいております。

### 依頼事項

- ①入院中に必要な物品の受け渡しについて**
- ・時間：原則13時～18時
  - ・場所：聖隷沼津病院 A棟1階 総合受付
- 上記の対応とさせていただきます。

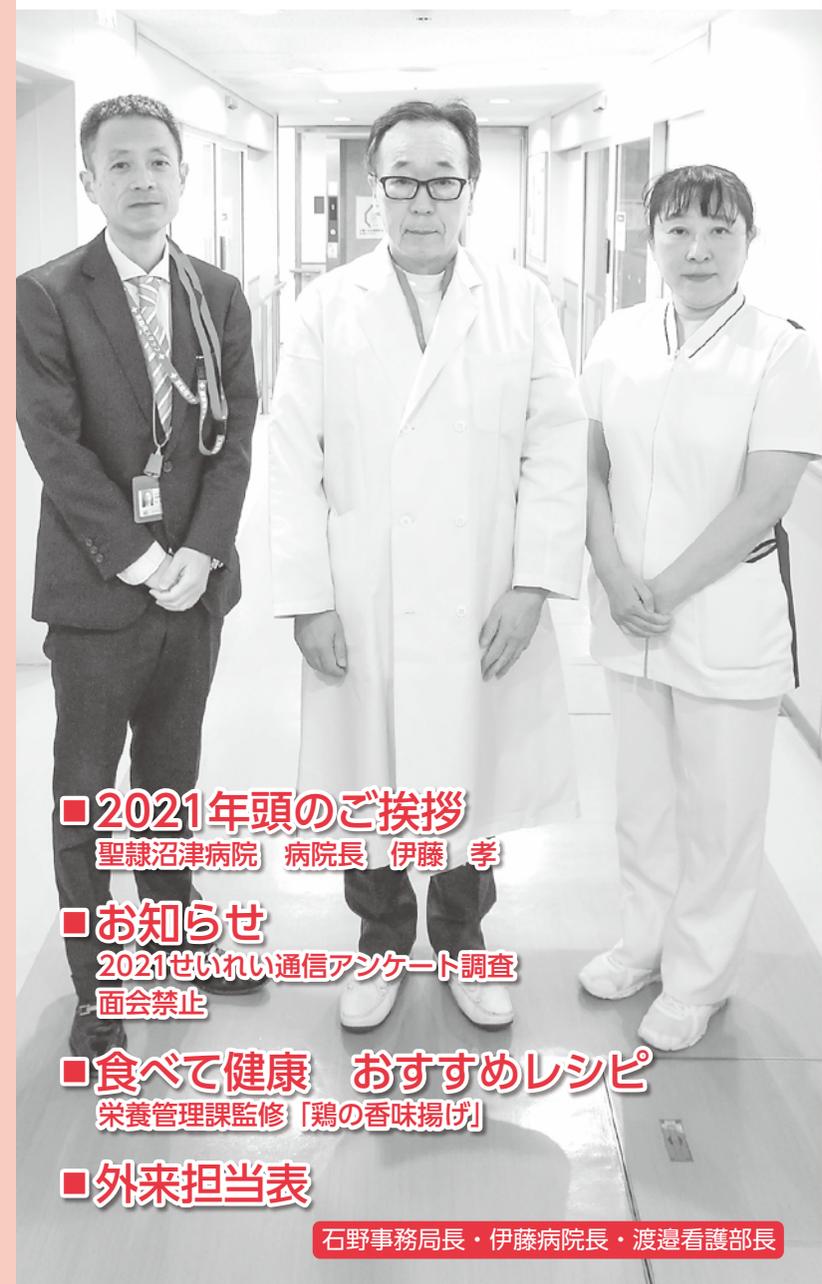
- ②病院依頼による来棟時の院内感染対策のご協力について**

- ・マスク着用
  - ・手指消毒
- 上記の徹底をお願いいたします。



# Numazu せいの通信

No.215  
2021  
Jan.  
**1**



- 2021年頭のご挨拶  
聖隷沼津病院 病院長 伊藤 孝
- お知らせ  
2021せいの通信アンケート調査  
面会禁止
- 食べて健康 おすすめレシピ  
栄養管理課監修「鶏の香味揚げ」
- 外来担当表

石野事務局長・伊藤病院長・渡邊看護部長

TEL.055-952-1000  
FAX.055-952-1001  
〒410-8555 沼津市本字松下七反田902-6  
http://www.seirei.or.jp/numazu-hp/



### 明けましておめでとうございます。

昨年は、新型コロナウイルス感染症の拡大により、生活様式が今までと大きく異なった年となりました。当院では、通常よりもさらにさまざまな感染対策に取り組んでまいりました。

しかし、患者さんやその家族にはご不便をおかけしますが、面会禁止での年明けとなりました。どうかご理解のほどお願い申し上げます。

静岡県東部では、少子高齢化がますます進んでおります。高齢医療の必要性が高まるなか、当院では、外来通院や紹介からの入院治療、そして退院後の日常生活を安心して行えるように、入院する前から退院後の支援の在り方まで考えた治療計画を在宅支援室が中心となり考えております。お困りの時はスタッフにご相談ください。

今年も引き続き、当院をご利用される皆様のより良いサポートが出来るように院内・院外の連携を高め、より良い医療サービスの提供を目指してまいります。

最後に、聖隷沼津病院は2020年7月に70周年を迎えることができました。長きにわたり支えていただいた皆様あつての賜物と思っております。ありがとうございます。

今年も皆様にとって良い年でありますように祈念し、年頭のご挨拶とさせていただきます。

病院長 伊藤 孝