

資料3 第1回スープサービス 開催

開催日 : 2006年8月21日
提供スープ
常食の方に : なすと大麦のスープ・にんじんのポタージュ
流動食の方に : 玄米のスープ・しいたけのスープ
提供病院 : 近森病院・第二分院・近森リハビリテーション病院
提供数 : なすと大麦のスープ273名・にんじんのポタージュ254名・玄米のスープ40名・しいたけのスープ8名 合計575名
調理スタッフ : 辰日芳子さん・お弟子さん・ホテルメトロポリタンエドモント名誉総料理長 中村勝宏シェフ
辰日芳子さん・お弟子さん・ホテルメトロポリタンエドモント名誉総料理長 中村勝宏シェフ

近森病院での提供日当日の調理の様子



4種類のスープ
しいたけのスープ・玄米のスープ・にんじんのポタージュ
なすと大麦のポタージュ (左上より時計回り)

実際の配膳の様子

