

ハマの名店と市民病院がコラボレーション ～横浜の「想い」ひとさらに～

市民病院では平成 22 年より、生活習慣病予防啓発活動として、「天吉」および「横浜ガストロノミ協議会」の皆様のご協力のもと、料理教室の開催や健康レシピの作成・配布を行っています。

さらに、「入院中にこそおいしいものを食べてほしい」そんな共通の想いから、第一弾として横浜のフランス料理店「霧笛楼」と、材料に野菜のみを使用した「スープ・ドゥ・レギューム」を共同開発しました。平成 29 年 11 月 13 日（月）から、市民病院の病院食として提供開始します。

つきましては、多大なるご協力をいただいた皆様に、本日、横浜市から感謝状を贈呈するとともに、スープの共同記者発表を行います。

スープ・ドゥ・レギューム



11 月 13 日（月）から
市民病院の病院食として
提供します



市民病院とハマの名店がコラボ！
健康レシピを共同発表！

野菜が主役！
名人に教わる絶品ピクルス。



健康レシピの作成には、市民病院の栄養士と、霧笛楼のシェフが協力し、栄養バランスを考慮しながら、美味しく食べられるよう工夫しました。

「ピクルス」のレシピは、市民病院のホームページに掲載しています。

品名	1人分	1人分
ピクルス	17kcal	0.2g
ピクルス	1.0g	0.2g
ピクルス	0.2g	0.2g
ピクルス	0.2g	0.2g
ピクルス	0.2g	0.2g

健康レシピの作成には、市民病院の栄養士と、霧笛楼のシェフが協力し、栄養バランスを考慮しながら、美味しく食べられるよう工夫しました。

健康レシピ



(裏面あり)

市民病院と横浜の名店とのコラボレーション

①料理教室の開催

平成 22 年 11 月より計 7 回、市民の皆様を対象に料理教室を開催しました。医師と管理栄養士の医学的・栄養学的なお話を聞いていただき、その後シェフの方より直接調理の指導をしていただき講座は毎回抽選になるほどのご好評をいただいております。

～ご協力いただいた店舗（開催順）～

【①東京ガス横浜ショールーム】【②天吉】【③霧笛楼】【④横浜調理師専門学校・横浜ガストロノミ協議会】【⑤崎陽軒】【⑥天吉】【⑦リストランテ アッティモ】



②健康レシピ発刊（ホームページで公開、院内配布しています。）

「健康レシピとシェフのコラム」 URL : <http://yokohama-shiminhosp.jp/introduction/recipe.html>



平成 26 年からは、企画から発刊まで当院スタッフ手作りの「健康レシピとシェフのコラム」を共同制作しました。

当院管理栄養士によるお役立ち情報やシェフの皆様の料理や横浜に対する想いを綴ったコラムは大変ご好評で、平成 29 年秋号で第 13 回目の発行、累計発行部数は 7,200 部となりました。

～ご協力いただいた店舗（掲載順）～

【①天吉】【②霧笛楼】【③崎陽軒】【④ストラスヴァリウス】【⑤梅林】【⑥リストランテ アッティモ】【⑦ウインドジャマー】【⑧ホテルモントレ随縁亭】【⑨元町 濱新】【⑩天吉】
【⑪ホテルニューグランド】【⑫横浜ベイホテル東急】【⑬横浜ロイヤルパークホテル】

③スープ・ドウ・レギューム誕生。

「入院中にこそおいしいものを食べてほしい」

料理教室や健康レシピの発刊を通して、改めて食の大切さを意識し、医療現場での食事、特に入院中の病院食に目を向けました。

そこで完成したのが「スープ・ドウ・レギューム」です。

これはフランス料理店「霧笛楼」と市民病院が共同開発した野菜スープのことで、材料は野菜のみを使用し、素材の旨みが凝縮された、体にも心にもやさしい仕上がりになっています。

平成 29 年 11 月 13 日（月）より、手術後などで食事制限のある入院患者さんを対象に提供を開始します。



お問合せ先

医療局病院経営本部 市民病院経営企画課 林 健一 電話：045-331-1249