

# 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  
なすと大麦のスープ (左上より時計回り)

実際の配膳の様子

