

栄養管理室だより

当院の病院食には大豆ミートをとりいれています

大豆ミートとは？

大豆からタンパク質を取り出し、繊維状にして肉に近い食感に仕上げた食品素材です。

大豆は、何といても**高たんぱく質！低脂質！**
食物繊維も豊富に含まれています。



当院では、ポークビーンズなど
10種類の病院食に大豆ミートをとりいれています。



おすすめメニュー ポークビーンズ



大豆ミートと豚肉・鶏肉・牛肉を比べると・・・



文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」

※大豆ミートは「粒状大豆たん白」の値をもとにした3倍水戻しの計算値