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

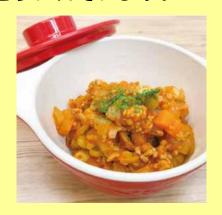
大豆ミートとは?

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、何といっても**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