



医食同源メニュー

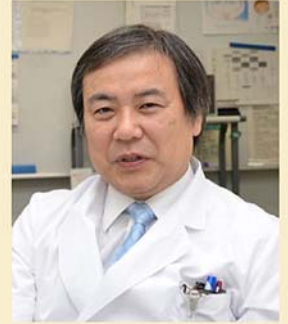
病気になりにくい身体づくりの一助にと
日頃の食事で病気を予防する食養生(薬膳)の
考えをもとに開発したメニューです。

和漢診療科は、漢方と西洋医学の
長所を合わせることで最善の治療を目指しており

病気はもちろんです

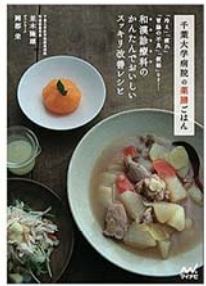
病気になりやすい状態「未病」を治すことも
とても大切にしています。

身近な旬の食材を日頃の食事にも
取り入れていただければ幸いです。



【監修】
並木 隆雄

千葉大学医学部附属病院
和漢診療科長 診療教授



千葉大学病院の
薬膳ごはん ¥1500

IFホスピタルローソン・キッチンびなこ
で好評発売中

千葉大学医学部附属病院 **和漢診療科**

豊富な食材で、身体のバランスUP！

冬の薬膳セット

塩分5.1g/635kcal **¥1000**

- * ちりめんじゃこと 小松菜のごはん
- * 鴨ネギ
- * 白菜と豚ひき肉の重ね蒸し
- * 若布と卵のスープ
- * カブとハムの煮びたし
- * 大根と柿のフルーツポンチ



BAKERY
&
RESTAURANT

Kitchen
Pinako





= 和漢診療科とコラボレーション =

旬な食材で、身体のバランスUP!

健康
応援

健康応援メニュー

1日30食限定!



【監修】 並木 隆雄

千葉大学医学部附属病院
和漢診療科 診療教授

おすすめ

冬の薬膳セット

塩分5.1g/635Kcal

1000円(税込)

- * ちりめんじゃこと小松菜のごはん
- * 鴨ネギ
- * 白菜と豚ひき肉の重ね蒸し
- * 若布と卵のスープ
- * カブとハムの煮びたし
- * 大根と柿のフルーツポンチ



タラの黒酢あんかけ

塩分5.0g/566Kcal

(美活ごはん・味噌汁付)

1000円(税込)



BAKERY & RESTAURANT



Kitchen
Pinako

