

令和7年6月 行事食

郷土料理

裏面にアンケートがあります。
ご協力よろしくお願いしますm(_ _)m



平成とうや病院 栄養部

本日のお品書き

角煮丼
ゴーヤチャンプルー
サイダーゼリー
すまし汁



今日は沖縄料理を味わえるメニュー
になっています！
ぜひお楽しみください♪

栄養価	1人分
エネルギー	827kcal
たんぱく質	24.5 g
脂質	31.6 g
炭水化物	106.7 g
塩分	3.1 g

※治療食の場合は栄養価が

異なる場合があります



◆ゴーヤチャンプルー

〈材料 4人分〉

苦瓜	60g
豚もも	60g
絞豆腐	120g
玉ねぎ	40g
卵	80g
ごま油	4g
濃口醤油	12g
こしょう	少々
みりん	8g
糸かつお	お好みで

〈作り方〉

- ① 苦瓜を食べやすい大きさに切り、さっと茹でる
- ② 絞豆腐は水気を切って炒めておく
- ③ 豚肉、玉ねぎ、苦瓜の順に炒め、ごま油からみりんまで
合わせた調味料で味をつける
- ④ 炒めておいた絞豆腐を加える
- ⑤ 最後に溶き卵を加え、糸かつおを散らして完成



食事サービスアンケート

本日の行事食はいかがでしたか？
皆様のご希望に添えるよう、今後の献立作成
において参考にさせていただきますので、ア
ンケート調査にご協力をお願い致します。

東4 病棟 男性・女性 歳

1. 本日の献立はいかがでしたか？

① 満足

② 満足でない

理由：

2. 全体の量はいかがですか？

① 多い

② 丁度よい

③ 少ない

3. 盛り付け方、彩りはいかがですか？

① 良い

② 普通

③ 悪い

4. 行事食についてのご意見

5. 病院食で食べたいメニューや、その他ご意
見などがありましたらご記入下さい

ご協力ありがとうございました