

本日のお品書き

- ★冷やし中華風そうめん
- ★ミニいなり
- ★鶏の竜田揚げ
- ★とうもろこしの天ぷら
- ★フルーツ



栄養価	1人分
エネルギー	646kcal
たんぱく質	27.7 g
脂質	17.4 g
炭水化物	93.1 g
塩分	3.0 g

※治療食の場合は栄養価が

異なる場合があります

本日は七夕です
夏を感じるメニューになっています！
見た目もカラフルに仕上げました



◆とうもろこしの天ぷら

〈材料 4人分〉

コーン（缶詰）	120g
はんぺん	120g
玉ねぎ	40g
卵	20g
小麦粉	8g
天ぷら粉	40g
水	40g
卵	20g
油	24g
食塩・カレー粉	少々

〈作り方〉

- ①はんぺんは塊がなくなるまで潰しておく
- ②天ぷら粉から卵まで混ぜ合わせる（A）
- ③コーン缶から小麦粉まで合わせて形を作り、（A）にくぐらせて油で揚げる
- ④お好みで食塩とカレー粉をかけて完成

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

〔 〕

切り取り

ご協力ありがとうございました