

令和7年8月 行事食

お盆

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



枝豆とジャコの混ぜご飯

田楽

茶碗蒸し

寒ざらし

すまし汁



見た目も楽しいメニューです！  
ぜひ、味わってください♪

栄養価	1人分
エネルギー	693kcal
たんぱく質	31.9g
脂質	11.1g
炭水化物	112.8
塩分	2.2g

※治療食の場合は栄養価が

異なる場合があります



### ◆茶碗蒸し

〈材料 4人分〉

・卵	25g
・だし汁	75cc
・薄口醤油	3g
・食塩	0.2g
・かまぼこ	8g
・みつば	2g

〈作り方〉

- ① 卵を割り、ほぐしておく
- ② ①の中にだし汁・薄口醤油・食塩を加える
- ③ かまぼこは食べやすい大きさに切る
- ④ みつばは3cm程の長さに切っておく
- ⑤ 器に切ったかまぼこみつばを入れる
- ⑥ ⑤に②を入れる
- ⑦ 容器に水が入らない様にラップをかけ、蒸し器で固まるまで15分程蒸す

## 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。

西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