

令和7年9月 行事食

敬老の日

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

赤飯
袋煮
柿なます
いきなり団子
海老しんじょのすまし



本日は長寿を祝う敬老の日です。
皆様の一日も早い回復を
祈っております！

栄養価	1人分
エネルギー	702kcal
たんぱく質	28.7g
脂質	14.0g
炭水化物	117.0g
塩分	2.8g

※治療食の場合は栄養価が
異なる場合があります



◆袋煮

〈材料 4人分〉

すしあげ	4枚
卵	4個
ほうれん草	40g
人参	40g
砂糖	12g
料理酒	20g
みりん	6g
薄口醤油	16g
濃口醤油	8g
だし汁	60g

〈作り方〉

- ① すしあげを袋状に開いておく
- ② 人参は千切りにしておく
- ③ ①の中に卵、ほうれん草、人参を入れ、
口をパスタ麺（無ければ爪楊枝）で留める
- ④ 砂糖からだし汁までの調味料を合わせる
- ⑤ ④の中に③を入れてしっかり火が通るまで
炊く
- ⑥ 出来上がったら半分に切って皿に盛り付け
る

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3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