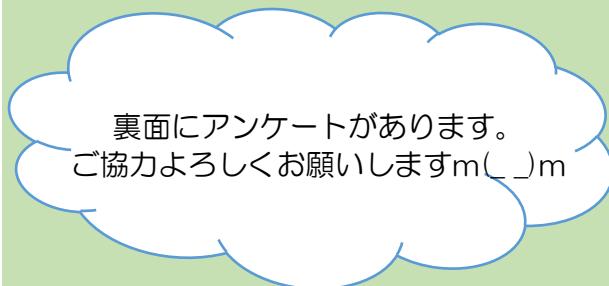


令和7年11月 行事食
郷土料理



平成とうや病院 栄養部

本日のお品書き

御飯
鶏天
地獄蒸し風
かぼすゼリー
団子汁



栄養価	1人分
エネルギー	717kcal
たんぱく質	29.4g
脂質	14.8g
炭水化物	112.0g
塩分	3.1g

※治療食の場合は栄養価が異なる場合があります

本日は大分県の郷土料理です
ぜひお楽しみください！

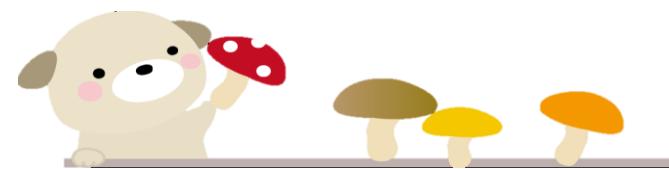


◆鶏天

〈材料 4人分〉

A	ささみ	240 g	薄口醤油	60 g	①鶏肉をAの調味料に漬け込む
	生姜	4 g	酢	30 g	②卵から水まで合わせた衣にくぐらせ油で揚げる
	にんにく	4 g	砂糖	30 g	③薄口醤油、酢、砂糖を合わせてタレを作る
	薄口醤油	12 g			④タレを横に添え、お皿に盛り付けて完成
	料理酒	20 g			
	水	28 g			
	卵	2個			
	小麦粉	10 g			
	片栗粉	10 g			
	水	10 g			

〈作り方〉



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、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