

令和7年11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

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〉

〈作り方〉

A ささみ 240g
生姜 4g
にんにく 4g
薄口醤油 12g
料理酒 20g
水 28g
卵 2個
小麦粉 10g
片栗粉 10g
水 10g

薄口醤油 60g
酢 30g
砂糖 30g

①鶏肉をAの調味料に漬け込む
②卵から水まで合わせた衣にくぐらせ油で揚げる
③薄口醤油、酢、砂糖を合わせてタレを作る
④タレを横に添え、お皿に盛り付けて完成



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