

# 謹賀新年

あけまして  
おめでとうございます

令和八年元日  
平成とうや病院  
栄養部



裏面にアンケートがあります。  
ご協力よろしくお願ひしますm(\_ \_)m



## 本日のお品書き

赤飯	ふきの煮物
若鶏の二色巻きと海老	紅白かまぼこ
鰯の七味焼き	紅白なます
煮〆・ねじり梅	練りきり・黒豆
伊達巻き	椀物
	食前酒



あけましておめでとうございます  
皆様の健康を祈っています！

※治療食の場合は栄養価が

異なる場合があります



## ◆鰯の七味焼き

〈材料 4人分〉

・鰯	30g×4切れ
・しょうがチューブ	1g
・にんにくチューブ	1g
・濃口醤油	8g
・みりん	4g
・一味唐辛子	0.1g
・サラダ油	8g

〈作り方〉

- ① Aの調味料を全て混ぜ合わせる
- ② ①の中に鰯を30分程漬け込む
- ③ サラダ油を敷き、鰯を焼く
- ④ 火が通ったら、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、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