

# 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いしますm(\_ \_)m



## 本日のお品書き

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



栄養価	1人分
エネルギー	611kcal
たんぱく質	24.0 g
脂質	9.8 g
炭水化物	107.4 g
塩分	2 g

※治療食の場合は栄養価が異なる場合があります



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！



## ◆鰯の七味焼き

〈材料 4人分〉

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

〈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

A



## 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