

令和7年12月 行事食
クリスマス

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

エビピラフ
ローストチキン
ポテトツリー
クリスマスケーキ
コンソメスープ



メリークリスマス！
見た目からわくわくするようなメニュー
になっています
ぜひお楽しみください★

栄養価	1人分
エネルギー	672kcal
たんぱく質	30.9g
脂質	14.8g
炭水化物	89.9g
塩分	3.2g

※治療食の場合は栄養価が

異なる場合があります



◆ローストチキン

〈材料 4人分〉

鶏もも皮なし	280g
玉ねぎ	80g
パイナップル缶詰	20g
にんにくチューブ	4g
調理酒	40g
濃口醤油	60g
はちみつ	20g

B	粒マスタード	40g
	はちみつ	12g

〈作り方〉

- ①玉ねぎはみじん切りにする、パイナップル缶詰はミキサーにかけておく
- ②鶏肉をAの調味料に漬け込み焼く
焼いた後のタレは鶏肉によく絡ませる
- ③Bの調味料を合わせてマスタードソースを作る
- ④チキンの横にソースをかけ、お好みで野菜を添えて完成

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。

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

ご協力ありがとうございました