

令和8年2月 行事食

節分

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

田舎巻き いちご
 いなり寿司 鰯のつみれ汁
 揚げ鶏と冬瓜のあんかけ
 茶そばサラダ



栄養価	1人分
エネルギー	648kcal
たんぱく質	29.5g
脂質	13.5g
炭水化物	91.4g
塩分	2.6g

※治療食の場合は栄養価が

異なる場合があります

節分は「1年間健康に過ごせるように」という
 願いを込めて「悪いもの」を追い出す行事とさ
 れています！



◆鰯のつみれ汁

〈材料 4人分〉

・鰯のすり身 60g
 ・長芋 30g
 ・生姜 1g
 ・ゆず皮 1g
 ・人文字 4g
 ・だし汁 480g
 ・薄口醤油 20g
 ・食塩 1g

〈作り方〉

- ① 生姜と長芋はそれぞれすり卸しておく
- ② 鰯のすり身と長芋を混ぜ合わせる
- ③ ②に生姜汁を入れる
- ④ お湯を沸かし、すり身を一口サイズに丸めて茹でる
- ⑤ だし汁に薄口醤油・食塩で味を付け、汁を作る
- ⑥ 人文字は小口に切る
- ⑦ 器に茹でたすり身と人文字・ゆず皮を盛る
- ⑧ すり身等を入れた器に温めた汁を入れる

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