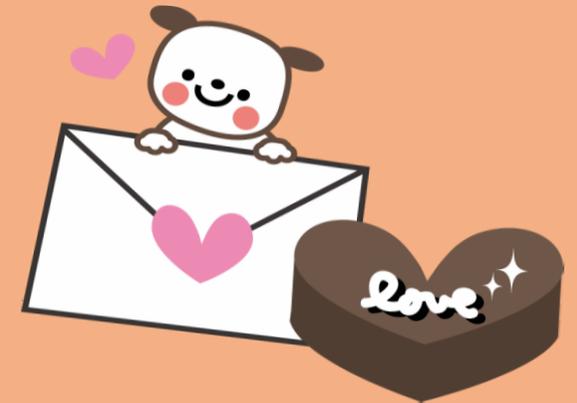


令和8年2月 行事食

バレンタイン

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

- ★サンドイッチ
- ★コーンシチュー
- ★盛りサラダ
- ★2種のチョコ



ハッピーバレンタイン！  
すてきな1日になりますように♪

栄養価	1人分
エネルギー	767kcal
たんぱく質	24.8g
脂質	35g
炭水化物	43.7g
塩分	2.4g

※治療食の場合は栄養価が異なる場合があります



## ◆2種のチョコ

〈材料 4人分〉

- ・ミルクチョコ 80g
- ・生クリーム 40g
- ・無塩バター 4g
- ・ブレンダー 4g
- ・ピュア・ココア 4g
- ・抹茶パウダー 4g

〈作り方〉

- ① ミルクチョコを細かく刻み、湯煎で溶かす
- ② 無塩バターを溶かしておく
- ③ ①に②と生クリーム、ブレンダーを加える
- ④ 平らな容器を2つ用意し、③を半分ずつ流し入れる
- ⑤ ④を冷蔵庫で冷やし固める
- ⑥ 固まったら3cm角程の大きさに切り分け、片方にココア、もう片方に抹茶パウダーをふりかけて皿に盛り付ける

## 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。

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