

令和8年3月 行事食

ひな祭り

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

ちらし寿司
茶碗蒸し
苺の艶ふくさ
椀物



栄養価	1人分
エネルギー	637kcal
たんぱく質	28.2g
脂質	14.4g
炭水化物	95g
塩分	2.0g

※治療食の場合は栄養価が

異なる場合があります

今日は桃の節句です。ちらし寿司に入る海老や錦糸卵は長寿や金運を願う縁起物です。ぜひ、味わって下さい♪



◆茶碗蒸し

〈材料 4人分〉

卵	100g
だし汁	300g
塩	0.8g
薄口しょうゆ	12g
ささみ	40g
かまぼこ	40g
みつば	10g
ゆず皮	8g

〈作り方〉

- ① 卵から薄口しょうゆまでを合わせて卵液を作る
- ② ささみ、かまぼこ、みつば、ゆず皮を器に入れる
- ③ 卵液を流し入れて10～15分程蒸す
- ④ 中まで火が通ったら完成

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。

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