

令和8年4月 行事食

お花見御膳

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

- ・枝豆・じゃこの混ぜ御飯
- ・煮物
- ・しそ香風牛しぐれ御飯
- ・卵焼き
- ・サラダ竹輪
- ・ブロッコリーのゴマ和え
- ・蓮根の磯辺揚げ
- ・桜餅
- ・鶏の照り焼き
- ・すまし汁

栄養価	1人分
エネルギー	592kcal
たんぱく質	24.7g
脂質	14.5g
炭水化物	87.6g
塩分	2.8g

※治療食の場合は栄養価が異なる場合があります

春を感じるメニューになっています！  
ぜひお楽しみください♪



### ◆鶏の照り焼き

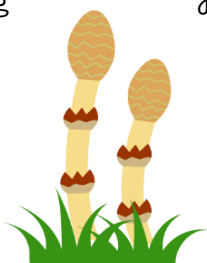
〈材料 4人分〉

とりもも皮なし	120g
生姜	6g
みりん	12g
濃口醤油	12g
ごま油	2g

〈作り方〉

- ①生姜はすりおろす
- ②生姜からごま油までの調味料を合わせておく
- ③鶏肉を調味料に漬け込み焼く
- ④火が通ったら完成

お好みで野菜を添える



## 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