

令和8年5月 行事食

こどもの日

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

オムライス パプリカのピクルス
 マッシュポテト コンソメスープ
 エビフライ プリンアラモード
 照り焼きハンバーグ
 ブロッコリーのサラダ

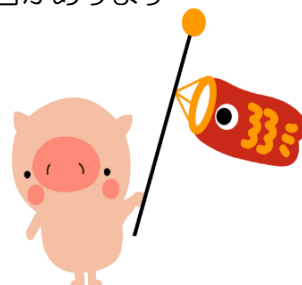


栄養価	1人分
エネルギー	757kcal
たんぱく質	24.8 g
脂質	17.4 g
炭水化物	116.1 g
塩分	2.8g

※治療食の場合は栄養価が異なる場合があります



本日はこどもの日です
 お子様ランチをイメージしたメニュー
 になっています！ぜひお楽しみください♪



◆照り焼きハンバーグ

〈材料 4人分〉

合びき 100g
 絹ごし豆腐 40g
 玉ねぎ 40g
 パン粉 10g
 食塩 1g
 牛乳 20g
 卵 20g
 ナツメグ 少々

濃口醤油 10g
 みりん 10g
 料理酒 5g
 砂糖 3g
 だし汁 10g
 片栗粉 0.5g

〈作り方〉

- ①玉ねぎはみじん切りにする
- ②合びきからナツメグまでを合わせる
- ③形を整えハンバーグを作りフライパンで焼く
- ④濃口醤油からだし汁までの調味料を鍋に入れ火にかける
- ⑤沸騰したら水溶き片栗粉を加えとろみをつける
- ⑥ハンバーグをソースによく絡める
- ⑦ハンバーグをソースによく絡める
- ⑧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

切り取り

ご協力ありがとうございました