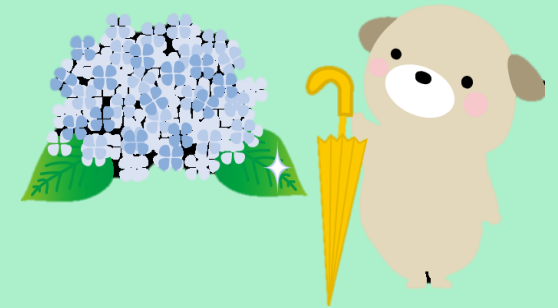


令和8年6月 行事食

郷土料理

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

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

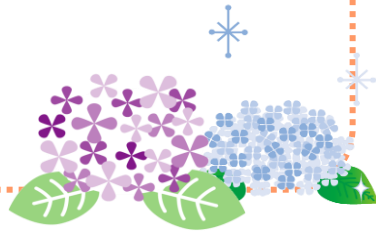
③悪い

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

本日のお品書き

豚味噌おにぎり
油そうめん
がね揚げ
白くまゼリー



栄養価	1人分
エネルギー	804kcal
たんぱく質	28.8 g
脂質	20.5 g
炭水化物	120.4 g
塩分	2.5 g

※治療食の場合は栄養価が異なる場合があります

本日は鹿児島県の郷土料理です
ぜひお楽しみください！



◆油そうめん

〈材料 4人分〉

そうめん乾	140g	ほんだしいりこ	4g
豚ロース	160g	水	80g
ニラ	80g	塩	少々
錦糸卵	120g	こしょう	少々
人参	120g	濃口醤油	24g
		ごま油	12g

〈作り方〉

- ①そうめんは少し固めに茹でざるに上げておく
- ②水を沸騰させ、ほんだしいりこを溶かしだし汁を作っておく
- ③ニラは3cmぐらいに切り、人参は千切りにする
- ④豚肉を一口大に切り鍋で炒め、人参を入れしんなりするまで加熱する
- ⑤錦糸卵、ニラ、Aの調味料を加え炒める
- ⑥最後にそうめんを入れ炒めたあと、ごま油を加えて完成

ご協力ありがとうございました