

令和8年8月 行事食

お盆御膳

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

牛しぐれちらし寿司
夏野菜の揚げ浸し
おはぎ
赤だし



夏の食材を沢山使い、
見た目も楽しいメニューです！
ぜひ、味わってください♪

栄養価	1人分
エネルギー	646kcal
たんぱく質	19.4g
脂質	14.6g
炭水化物	101.3g
塩分	2.5g

※治療食の場合は栄養価が

異なる場合があります



◆夏野菜の揚げ浸し

〈材料 4人分〉

・なす	80g
・南瓜	80g
・赤パプリカ	60g
・濃口醤油	12g
・みりん	4g
・砂糖	8g
・だし汁	80g
・生姜	4g
・揚げ油	適量



〈作り方〉

- ① 茄子は一口サイズに切る
- ② 南瓜は大きめの乱切りにする
- ③ 赤パプリカは短冊に切る
- ④ ①・②・③を油で素揚げにする
- ⑤ 生姜は生姜卸しにする
- ⑥ 濃口醤油からだし汁まであわせ、⑤を加え加熱する
- ⑦ ⑥に油で揚げた野菜を浸しておく
- ⑧ 味が染みたら皿に盛る



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

ご協力ありがとうございました