

令和8年9月 行事食

敬老の日

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

- ・赤飯
- ・魚の塩焼き
- ・白和え
- ・南瓜の含め煮
- ・茶そばサラダ
- ・茄子の田楽
- ・れんこんの磯辺揚げ
- ・梨
- ・のっぺい汁

秋の食材を沢山使い、
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	639kcal
たんぱく質	22.8g
脂質	13.3g
炭水化物	106.1g
塩分	2.6g

※治療食の場合は栄養価が
異なる場合があります



◆のっぺい汁

〈材料 4人分〉

- ・鶏小間 40g
- ・里芋 40g
- ・人参 40g
- ・椎茸 2個
- ・だし汁 480g
- ・濃口醤油 8g
- ・薄口醤油 8g
- ・食塩 1.2g
- ・片栗粉 6g

〈作り方〉

- ① 鶏小間を炒める
- ② 里芋・人参はイチョウ切りにし、椎茸は薄くスライスする
- ③ ①に切った野菜を入れ、炒める
- ④ ③にだし汁を加え火が通ったら調味料を入れる
- ⑤ 片栗粉は水で溶いておく
- ⑥ ④が沸騰したら⑤を少しずつダマにならないように流し入れる

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