令和8年10月　行事食

ハロウィン



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



★ハヤシライス
★みそディップサラダ
★ハロウィンプリン
★にんじんポタージュ



栄養価	1人分
エネルギー	774kcal
たんぱく質	22.4g
脂質	25.4g
炭水化物	111.7g
塩分	2.2g

※治療食の場合は栄養価が異なる場合があります



ハロウィンは10月31日にに行われる秋の収穫祭です。トリック・オア・トリートと言いながら、こども達が家々を周りお菓子をもらう風習があります♪



◆にんじんポタージュ

〈材料　4人分〉

- 乾燥マッシュポテト　12ｇ
- 水　240ｇ
- 牛乳　320ｇ
- コンソメ　1.2ｇ
- 食塩　2ｇ
- 人参　200ｇ
- 有塩バター　8ｇ
- 生クリーム　12ｇ

〈作り方〉

① 乾燥マッシュポテトに牛乳を加えふやかす
② 人参は柔らかくなるまで火を通す
③ ①と②に水を加え、粒が無くなるまでミキサーにかける
④ ③を鍋に移し、コンソメ・食塩・バターを加える
⑤ 弱火で焦げないように混ぜながら加熱する
⑥ 温まったら火を止めて生クリームを入れる
⑦ 器に盛ったら完成

切り取り

食事サービスアンケート

本日の行事食はいかかでしたか？
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