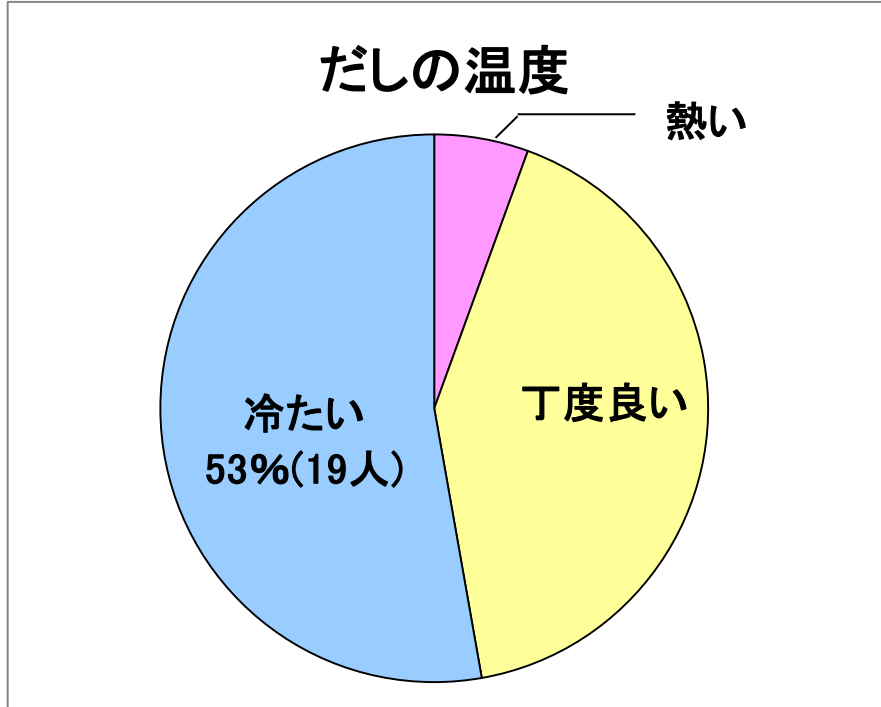


アンケート実施日:2012/3/13

肉うどんの提供温度について

| | 常菜 |
|------|----|
| 熱い | 2 |
| 丁度よい | 15 |
| 冷たい | 19 |
| 合計 | 36 |

無記入 24 回収率:60%(36/60)



【ご意見】

- ・毎食美味しく頂いてます。有難うございます。
- ・入院してうどんは初めてでした。たいへんおいしかったです。ありがとう。
- ・だしは丁度よいが、うどんの方をもっと温かくしては？七味唐辛しが有れば！
- ・うどんが冷たいので、だしも冷たくなった
- ・だしは熱いが、うどんにかけるとぬるくなる。
- ・たまには天ぷらうどん(天かすでも可)が食べたい。冬なら鍋焼きうどん風とか。麺が冷めている。だしはこれ以上熱くするとやけどする人があるかもしれないので・・・。
- ・季節にもよると思う。ごちそうさまでした。
- ・もう少し熱くして欲しい。まだ熱くてもいいと思う。
- ・冷たくなってから食べましたが、美味しかったです

貴重なご意見ありがとうございます
ございました。
今後の参考にさせて
頂きます。

キャベツの味噌マヨサラダ

3月の新メニュー



提案者：栄養士 田淵

材料 (1人分)

| | | |
|-------|------|------|
| キャベツ | 60g | |
| A | カニカマ | 6g |
| | 白ねぎ | 6g |
| | 中華だし | 0.4g |
| | 酒 | 1g |
| | 味噌 | 2g |
| マヨネーズ | 3g | |

| エネルギー | たんぱく質 | 脂質 | 塩分(g) |
|--------|-------|------|-------|
| 47kcal | 1.8g | 2.5g | 0.4g |

作り方

- ①白ねぎを小口切りにしてカニカマを半分に切ります。キャベツは短冊切りにします。
- ②Aを合わせておきます。
- ③白ねぎ、カニカマは1分程度、キャベツは3分程度蒸します。(量により調節して下さい)
- ④白ねぎとカニカマをAで和えます。
- ⑤キャベツを器に盛り、④を上のにのせます。

かへの豆知識

❁春キャベツ



キャベツは一年中出回っていますが、春キャベツは内部まで黄緑色をしてみずみずしいのが特徴です。

❁ビタミンC

キャベツ100gには夏みかん100gとほぼ同じ量のビタミンCが含まれています。

大きめのキャベツの葉を二枚程度(約100g)食べると、一日に必要なビタミンCの約半分を摂る事ができます。

