

# 当院の人気メニュー ベスト5

栄養管理室

平成30年6月1日の食事満足度調査より

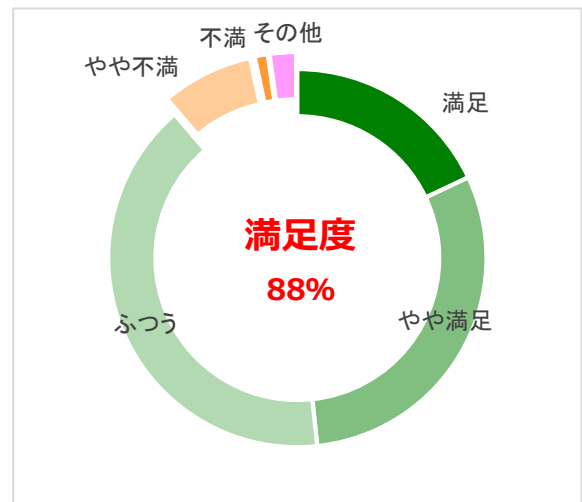
主食	1位 カレーライス	うどん
副食	1位 かぼちやの煮物	酢もの
その他	ゼリー	

## 満足されていない理由

- 野菜に火が通りすぎている
- 主なおかず（主菜）が冷めている



## 食事全体



大量調理施設においては、食中毒予防のため、中心部が75℃で1分間以上加熱することが決められています。そのため、緑色の野菜の色合いや食感が悪くなる場合がありますが、出来る限り加熱時間が長くないよう指導します。

盛り付けは汁物、主食を優先して配膳直前に盛り付けています。主なおかず（主菜）は、付け合せを盛り付けた後、メインの料理を盛り付けています。出来る限りあたたかいうちに盛り付けることを継続します。

皆様の声のもとに、栄養士・調理員一同、今後もよりよいお食事作りに努めて参ります。貴重なご意見をありがとうございます。