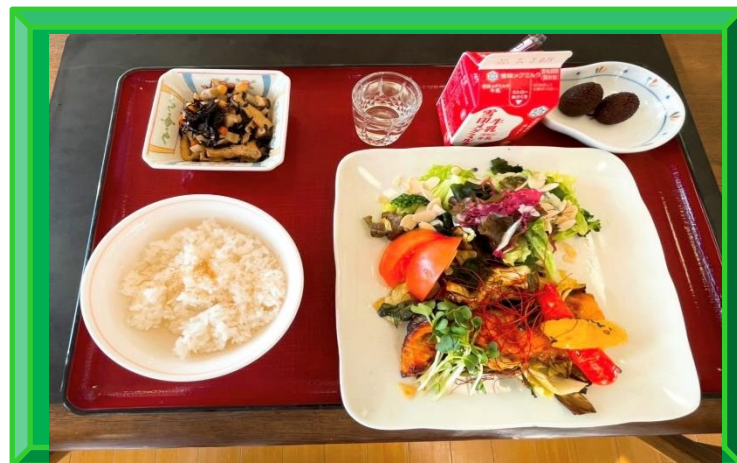


## 2日ドックの1日目昼食の内容について

2022年4月より食事の内容が変わります。

中日病院健診センターでは、2日ドックの1日目昼食を毎年1回、リニューアルしております。



\* お好みに合わせて主菜は肉または魚の選択、主菜は御飯またはパンの選択が可能です。

		カロリー	タンパク質	脂質	食物繊維	塩分
主菜	○ 味噌漬け蒸し焼き(豚ヒレ肉)	328 kcal	28.6g	11.0g	6.7g	1.3g
	○ 味噌漬け蒸し焼き(鮭)	367 kcal	27.5g	15.7g	6.7g	1.3g
副菜	○ 五目ひじきの煮物	91 kcal	5.4g	4.5g	3.6g	0.6g
食前酢	○ ドリンク酢	9 kcal	0g	0g	0g	0g
主食	○ 白米(押し麦入り)	272 kcal	4g	1g	1.4g	0g
	○ パン オリーブオイル添え	237 kcal	5g	13g	0.5g	0.6g
デザート	○ 季節の果物	季節により異なります		※盛り付け写真はライチ使用		
乳製品 (希望者)	○ 牛乳	134 kcal	7g	8g	カルシウム 227mg	0.2g
	○ ヨーグルト	68 kcal	2g	1g	カルシウム 72mg	0.1g

\* 乳製品は希望者に牛乳またはヨーグルトの選択となります。

### 2日ドックの受診者様へ

2日ドックの受診者様には、1日目の昼食に管理栄養士監修のお食事をご用意しております。受診者様へ「食」からの健康をご提供する献立を目指して、毎年テーマに沿ったメニューをご用意しております。アレルギーの方は、事前にお申し付けいただき対応も致しております。お申込みの際に、お尋ねください。