

2日ドックの1日目昼食の内容について

2023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、主食は白米(押し麦入り)またはパンの選択が可能です。

		エネルギー	炭水化物	タンパク質	脂質	食物繊維	塩分
主菜	○ 塩こうじ蒸し焼き(豚ヒレ肉)	270kcal	21g	28g	8g	6g	1.7g
	○ 塩こうじ蒸し焼き(鮭)	336kcal	21g	22g	17g	6g	1.7g
副菜	○ 野菜の煮物	46kcal	6g	3g	1g	2g	0.6g
主食	○ 白米(押し麦入り)	272kcal	60g	4g	1g	2g	0g
	○ パン オリーブオイル添え	238kcal	24g	5g	13g	1g	0.6g
食前酢	○ ドリンク酢	6kcal	2g	0g	0g	0g	0g
デザート	○ 果物	季節により異なります		※盛り付け写真はオレンジ使用			
乳製品 (希望者)	○ 牛乳	134 kcal	9.6g	7g	8g	カルシウム 227mg	0.2g
	○ ヨーグルト	68 kcal	12.1g	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。