



# 人間ドックお食事メニュー

SINCE 2023.4

## メニューについて

2023年4月から新たにドック受診者様専用の健康志向のお食事メニューへと変更しました。一食分の目安量以上のビタミン、ミネラルが摂れるよう、野菜・海草・きのこと類などを豊富に取り入れています。食事量は40～50歳代の事務系の仕事をされる男性（1食600～700kcal程度）にあわせた献立となっており、お米は地域ブランド米『JAうまさだち』を使用しています。当院の専属調理師が全て院内で手作りして提供いたします。



※メニューは一例です。メインのおかずが季節毎に変更になります。

## アレルギー対応

### 【特定原材料：7品目】

卵・乳・小麦・そば・ピーナッツ・えび・かに

### 【特定原材料に準ずるもの：推奨21品目】

アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ  
牛肉・くるみ・ごま・鮭・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・やまいも  
桃・りんご・ゼラチン

受付時や問診時にアレルギーについて伺います。該当するメニューがある場合は除去食あるいは替わりの食材を使用したメニューに変更させていただきます。