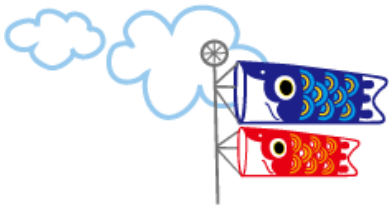
5月の行事食



栄養部では毎月、小児病棟を対象に誕生日会を実施しています。野菜をふんだんに取り入れ、野菜嫌いの子でも食べたくなるようなメニューを心がけています。また、常食・小児食・産後食をお召し上がりの方を対象に毎月1回（第2火曜日）箱膳を実施しています。季節の食材を取り入れ、楽しみのあるメニューを心掛けています。

今回は5月に実施した箱膳と誕生日会メニューとをご紹介致します。

5月8日（火）に箱膳を実施しました。

【献立名】
- 鯛めし
- 豚肉の生姜焼き
  ＜青梗菜＞
- 煮物盛合せ
- 塩こぶ和え
- 果物

～調理師からのワンポイント～＜鯛めし編＞

当院ではいりこ、昆布、かつお節で天然のだしをとっています。

水：出汁＝10：3の割合でだし汁①を作り、だし汁①：薄口醤油：みりん＝13：1：少々の割合で米を炊くことで魚臭さを出さず、鯛本来の味を出すことが出来ますよ。ぜひご自宅でもお試し下さい。

5月17日（木）に誕生日会を実施しました。

【献立名】
- ご飯
- クマさんカレー
  ＜粉吹いも＞
  ＜ブロッコリー＞
  ＜ウインナー＞
- スパゲティサラダ
- リンゴ＆オレンジ

～管理栄養士からのワンポイント～

今回はハンバーグの上にクマの形にかたどったチーズをのせ焼き上げました。カレーの人参をクマや星にかたどり、カレールウの上に飾りました。また、付け合せも星にかたどることで野菜嫌いの子供さんも楽しい気分で食事することができますね。