6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6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。

6月12日（火）に箱膳を実施しました。

【献立名】
- サフランライス
- 豚肉のピカタ
  ＜チリソース＞
  ＜ミニトマト＞
- 野菜の味噌かけ
- きゅうりの和え物
- 煮物
- メロン

～調理師からのワンポイント～＜サフランライス編＞
始めに、具(えび・たこ・いか)を炒めます。具を炒めたダシ汁を使い、ご飯を炊くことによって、より魚介類のうま味を引き立たせることが出来ますよ。

6月21日（木）に誕生日会を実施しました。

【献立名】
- おにぎり
- ケロリングラタン
- ポテトサラダ
- コーンスープ
- 果物
- ケーキ

～管理栄養士からのワンポイント～
今回はグラタンに野菜をたくさんいれてみました。雨の日が続いているので、早く晴れるよう願いも込めて、チーズでテルテル坊主を作りました。また、にんじんでカエルを作り、ブロッコリーをアジサイ見立てました。