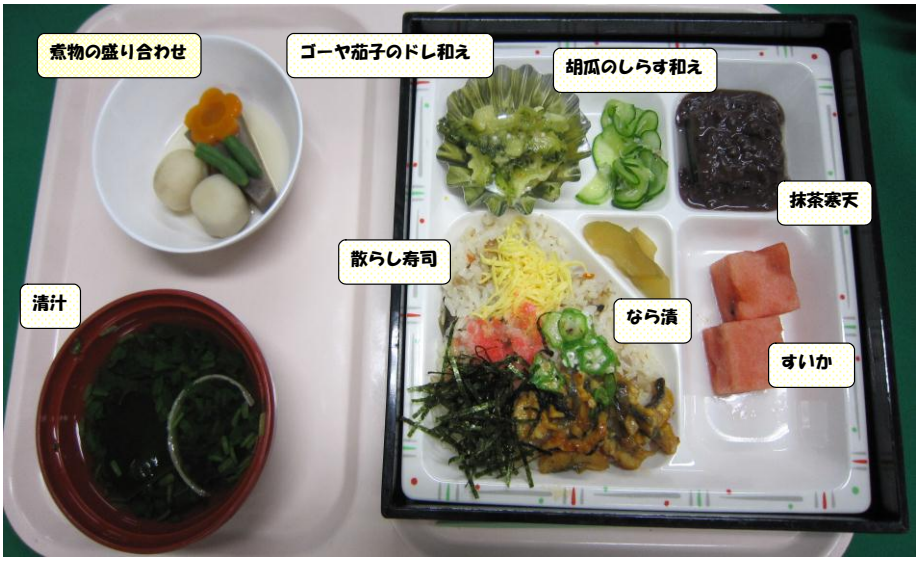
7月の行事食

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7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。

7月10（火）に箱膳を実施しました。

蒸し暑い夏を　ふっ飛ばそう！！

～さわやかな酸味と甘みを絡め　病を和らげる～



＜散らし寿司＞
酢飯に鶏肉・牛蒡・蓮根・人参・干し椎茸を甘辛く煮た具材をたっぷりいれ、鰻をトッピングしました。寿司に鶏肉を入れるのは福岡県飯塚市楽市が日本での発祥地です。

＜ゴーヤ茄子のドレ和え＞
茄子を少し長めに茹でイタリアンドレッシングと混ぜ合わせたソースを作りました。薄めに切ったゴーヤを熱湯で 10 秒さっと茹で冷水で冷まし、ソースであえると酸味とシャキシャキ感が味わえます。

＜抹茶寒天＞
練り込まれた小豆とコクのある練乳を混ぜ合わせた餡を抹茶寒天に盛り付け、さっぱりとしたデザートに仕上げました。

7月19日（木）に誕生日会を実施しました。

【献立名】
- おにぎり
- ささみハンバーグ
- ポテトサラダ
- すいか
- ケーキ
- キラキラそうめん
- めんつゆ

～管理栄養士からのワンポイント～
暑い日が続くので、今回はそうめんにしました。透明なカップにそうめんを盛り、にんじんやハムを星型に、薄焼き卵をちょうちょ型で抜きました。
ささみのハンバーグにはシソの葉を入れてさっぱりとした味になっています。