8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8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。

8月14日（火）に箱膳を実施しました。

＜鮭ごはん＞
鮭を炊き込みご飯にしてみました。
青じそ、ごまの風味をそえてどうぞ。

＜和風チキンカツ＞
チキンカツに酸味をきかした卸しソースをかけ小葱をちらしてみました。付け合せに夏野菜を添え、夏らしい一品に致しました。

＜ミモザサラダ＞
黄色い粒状の卵黄がミモザの花のように見えることから名付けられました。彩りも味わいにして下さいね！

＜冬瓜のそぼろあんかけ＞
冬瓜を醤油ベースのだし汁で煮込み、トロトロの鶏そぼろあんをからませた相性ぴったりの一品です。

＜塩こうじ和え＞
茄子と切り昆布を万能調味料の塩麹で和えたお漬物です。お口直しにどうぞ。

8月16日（木）に誕生日会を実施しました。

誕生日会メニュー

おにぎり
ミートローフ
＜ウインナー＞
＜粉吹きイモ＞
スパゲッティサラダ
コーンスープ
バナナ・キウイ
ケーキ

～管理栄養士からのワンポイント～

今回は、ランチプレートに ★ 宇宙 ★ をつめこみました。ウインナーを使っておにぎりを宇宙人にしました。また、じゃがいもでスペースシャトルを作り、にんじんで星やUFOを型抜きました。