９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9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。

９月１１日（火）に箱膳を実施しました。

＜メニュー＞

- ごはん
- 鶏肉のソテーきのこソース
  ＜きのこソース＞
  ＜ブロッコリー＞
  ＜人参グラッセ＞
- キッシュ風
  ＜ケチャップ＞
- 揚えびのチリソース
- 和風サラダ
- 漬物

～調理師からのワンポイント～

秋を感じさせる洋風料理に仕上げました。しつこくなりがちな洋風料理ですが、サラダにノンオイルのドレッシングを使用する事であっさりと仕上げることが出来ますよ。味にアクセントをつける為に、中華も取り入れました。

９月２０日(木)誕生日会を実施しました。

＜メニュー＞

- おにぎり
- 月見グラタン
- アメリカンドック
- ポテトサラダ
- 果物
- コーンスープ
- ケーキ

～管理栄養士からのワンポイント～

今回は、ゆで卵を満月・にんじんをうさぎ型にし、月見グラタンを作りました。また、果物もうさぎ切りにしてみました。