## 

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10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 くきのこソース>
  - くブロッコリー>
  - く人参グラッセン
- ・キッシュ風 くケチャップ>
- 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~

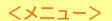
秋を感じさせる洋風料理に仕上げました。しつこくなりがちな洋風料理ですが、サラダにノンオイルのドレッシ ングを使用する事であっさりと仕上げることが出来ますよ。味にアクセントをつける為に、中華も取り入れました。

9月20日(木)誕生日会を実施しました。



## ~管理栄養士からのワンポイント~

みました。



- ・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



🔄 • ተቸን . ኖ ተዋ . **ኖ**ዋት 🔄 • ተቸን . ኖ ተዋ . **ኖ**ዋ