

## 7月 イベント食



### 《メニュー》

- ・ガパオライス
- ・冷製トマトスープ
- ・春雨サラダ
- ・マンゴーロールケーキ
- ・牛乳

「ガパオライス」はひき肉をピーマンや玉ねぎと一緒に炒め、ナンプラー（タイの醤油）などで味付けし、ご飯にかけるというタイ料理です。ナンプラーは独特の香りがするため、風味程度に抑え、患者さまが召し上がりやすいようバジルなどの香辛料で工夫をしました。ひき肉と細かくした野菜と一緒に炒めてあるので、野菜が苦手な患者さまにも美味しく召し上がっていただけました。

「冷製トマトスープ」ですが、普段は温かいトマトスープ（ミネストローネスープ）を提供していますが、今回はひんやりとした冷製スープに仕上げました。

「春雨サラダ」はタイ料理をイメージし、ムキエビを入れてレモン風味のさっぱりとした味付けです。黄色のパプリカを入れて、夏らしい色彩になりました。

デザートは南国のフルーツ“マンゴー”のロールケーキを使用し、ホイップクリームを添えました。

今月のイベント食は“夏バテ予防メニュー”です。ハワイでお馴染みの「ロコモコ」は定番メニューになってしまったため、今回は栄養科初めての『タイ料理』を提供しました。

これからも、いろんなアイデアを出しながら、新メニューに挑戦したいと思います。