

賀年
謹新

2026.元旦



おせち料理

● お赤飯
● 雑煮風汁
● ブリの照り焼き
● 紅白かまぼこ
● 伊達巻
● 黒豆
● 栗きんとん
● 紅白なます
● みかん



2026.01.02(金) 昼食

お刺身料理

御飯/味噌汁

(ほうれん草・花麩)

お刺身盛り合わせ

(きはだマダロ・サーモン)

炊き合わせ

(鯛入りみれ木の葉)

南瓜・花形人参)

かぶの甘酢漬け

バナナプリン



おせち料理の由来を幾つかご紹介します。

黒豆は勤勉と健康に暮らせるように。との願いが込められています。

紅白かまぼこの、紅は「魔よけ」白は「洗浄」の意味があります。

また、栗きんとんは「金団」と書き、黄金色に輝く財宝に例えて豊かな一年を願う料理です。

管理栄養士 矢作