

賀正

御献立

【巻の重】

祝い肴(黒豆・数の子)

口取り(蒲鉾・伊達巻き・

栗きんとん・昆布巻き)

【貳の重】

焼き物(赤魚の西京漬け焼き)

酢の物(紅白なます)

海老の艶煮風(絹さや)

【参の重】

煮物(鶏肉・人参・椎茸・牛蒡)

*赤飯

*清まし汁

*みかん

【おやつ】

紅白饅頭・甘酒



おせち料理

新年明けましておめでと
うございます。

皆さまにとって素晴らしい
一年となりますようお祈り
申し上げます。今年の
おせち料理は仕切りに
詰め込み、種類の多さに
皆さん驚かれました。

特に海老の艶煮風は見た目
が豪華で、味もとても美味し
かったです。おかげさまで、
今年も楽しいお正月を迎え
ることができました。

本年も健康第一に、皆さま
に笑顔あふれる日々を過ご
していただけるよう、ひとり
一人に寄り添い、ぬくもりの
ある生活環境を作りたいと
思います。

どうぞよろしく願いたし
ます。

管理栄養士

大野・中村