

賀正

御献立

【壺の重】

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。

皆さまにとって健康で幸せな
一年となりますよう心より
お祈り申し上げます。

今年も、おせち料理に赤飯、
すまし汁を添えた特別な献
立をご用意いたしました。華
やかに盛り付けたお重に、皆
さまから「新年らしくて嬉し
い」「どれも美味しいね」との
声をいただきました。赤飯は
もち米の優しい甘みが好評
で、すまし汁の澄んだ味わい
には「ほっとする」との感想が
寄せられました。

本年も、皆さまにとって穏や
かで笑顔あふれる日々とな
るよう、一人ひとりに寄り添
いながらワクワクする食事を
提供してまいります。どうぞ、
本年もよろしくお願いいたし
ます。

管理栄養士 大野・中村