

栄養科通信(No.9)

【2022年 年越しそば】

12月31日夕食は年越しそばを提供しました。
海老・舞茸・南瓜などの3種の天ぷらと茶碗蒸し、
春菊のおかか和えを提供しました。
年越しそばの由来は
・細く長いものを食べて長寿を願う
・健康の縁起を担ぐ
・蕎麦と側をかけて来年も側にしよう
など諸説あるようです



【献立】
年越しそば
天ぷら(海老・舞茸・南瓜)
薬味(ゆず・葱)
茶碗蒸し
春菊のおかか和え



【2023年 おせち献立】

1月1日昼食におせちを提供しました。
海老・伊達巻き・黒豆など9品を彩りよく
盛り付けました。
今年も栄養士が心を込めて折った
祝い鶴・扇をお食事に添えました。
見た目も鮮やかで大変好評でした。

祝い鶴・扇



【献立】
赤飯
海老・伊達巻き
黒豆・昆布巻き
羽子板かまぼこ
スモークサーモン錦糸巻き
数の子・なます
お雑煮風すまし汁

