

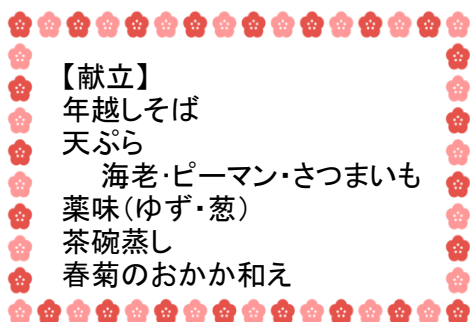
栄養科通信(No.20)

【2023年 年越しそば】

2023年を締めくくる12月31日の夕食は年越しそばを提供し天ぷらや茶碗蒸しなど豪華なメニューになりました。

年越しそばの由来

- ・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・ピーマン・さつまいも
- 薬味(ゆず・葱)
- 茶碗蒸し
- 春菊のおかか和え

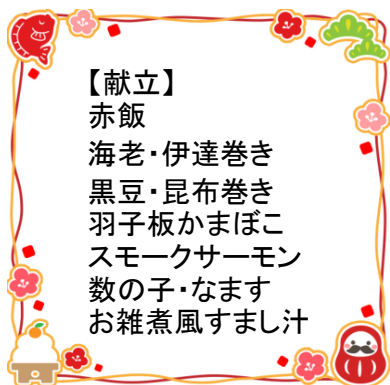


【2024年 おせち献立】



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
- 数の子・なます
- お雑煮風すまし汁

