



# 令和4年おせち料理

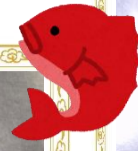


## ★1月1日(土)特養・おせち料理(朝・昼)

- ・松花堂弁当  
ゆかりご飯  
祝い肴と口取り  
〔数の子、紅白なます、蒲鉾〕  
黒豆と長呂儀  
こはだの栗漬け  
煮しめ  
魚のウニ風味  
甘味(富士山羊羹と果物)
- ・雑煮風汁
- ・葉付きみかん



【常食】



【刻み食】



【極刻み食】

※元旦と2日は、10時と17時の2回食の提供でした。



【ミキサー食】

## ★1月1日(土)特養・おせち料理(夕)

- ・赤飯(小豆粥)
- ・薄くず汁
- ・出し巻玉子と鶏肉の味噌漬
- ・おろし酢和え



【常食】



【刻み食】



【極刻み食】



【ミキサー食】

## ★1月2日(日)特養・おせち料理(朝・昼)



【常食】



【刻み食】



【極刻み食】



【ミキサー食】

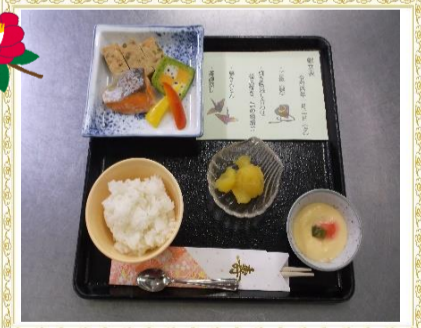
- ・松花堂弁当
- 巻き寿司と稲荷寿司
- (カニ粥)
- 炊き合わせ
- 焼き物
- 五目生酢
- 甘味と果物
- ・そうめん汁



## ★1月2日(日)特養・おせち料理(夕)



- ・ご飯
- ・薄くず汁
- ・松風焼きと鮭の粕漬け
- ・栗きんとん
- ・茶碗蒸し



【常食】



【刻み食】



【極刻み食】



【ミキサー食】

## ★1月3日(日)特養・おせち料理

※献立表には、調理員作成の折り紙の奴が付いています。



(朝)・ご飯・味噌汁  
・おせち盛り合わせ



(昼)・鮭しらす丼・煮豆  
・関西風雑煮・サラダ



(夕)・ご飯・豆きんとん  
・焼き魚と磯辺揚げ・煮物



※祝い箸は毎日柄の異なる袋をつけました。  
2022. 正月

