



令和5年おせち料理



★1月1日(日)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
こはだの酢漬け
煮しめ
魚のウニ風味
甘味(富士山羊羹と果物)
- ・雑煮風身だくさん汁



【常食】



【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。



【刻み食】



【ミキサー食】

★1月1日(日)特養・おせち料理(夕)

- ・赤飯(小豆粥)
- ・薄くず汁
- ・鮭の粕漬け
- ・おろし酢和え



【常食】



【刻み食】



【極刻み食】



【ミキサー食】

★1月2日(月)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(月)特養・おせち料理(夕)

- ・ご飯
- ・松風焼き
- ・豆きんとん
- ・煮物



【常食】



【刻み食】



【極刻み食】



【ミキサー食】

★1月3日(火)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)・鮭しらす鮓井
・雑煮風・サラダ・きんとん

(夕)・ご飯・西京焼き
・炊き合わせ・白和え

※祝い箸は、毎日柄の異なる袋をつけました。

2023. 正月