



令和6年おせち料理



★1月1日(月)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】

辰年



【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(月)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(火)特養・おせち料理(朝・昼)



【常食】



【刻み食】



【極刻み食】



【ミキサー食】

- ・巻き寿司と稲荷寿司(カニ粥)
- ・関西風雑煮
- ・盛り合わせ
- 魚のウニ風味
- イカの照り焼
- 伊達巻き
- ・栗きんとん

★1月2日(火)特養・おせち料理(夕)

- ・ご飯
- ・すき焼き
- ・温泉たまご
- ・五目生酢



【常食】



【刻み食】



【極刻み食】



【ミキサー食】

※献立表には、調理員作成の折り紙の奴が付いています。



★1月3日(水)特養・おせち料理



- (朝) ・ご飯 ・味噌汁
- ・おせち盛り合わせ



- (昼) ・鮭しらす丼
- ・紅白そうめん汁
- ・炊き合わせ・豆きんとん



- (夕) ・ご飯 ・松風焼き
- ・刺身 ・とろろ



※今年も祝い箸は、毎日柄の異なる袋をつけました。

2024. 正月