



明けましておめでとうございます

本年もよろしくお願いいたします。
今回は当院の年末年始の行事食についてご紹介いたします。



12/31



年越そば

～正月料理の由来～

だて巻き・・・形状が巻物に似てるから

学業成就

数の子・・・多くの卵を持つことから

子孫繁栄

松風焼き・・・表面のみにケシの実がある

ことから、隠し事のない正直
な生き方ができるように

という意味が込められています

1/1



なます・だて巻き



ちらし寿司
お刺身・筑前煮
ロールケーキ



鶏肉の松風焼き
栗きんとん

1/2



黒豆・数の子



赤飯
ぶりの照り焼き
すまし汁・紅白寒天

1/3



マグロの山かけ
茶碗蒸し
フルーツみつ豆



皆様の健康と幸福を願って心を込めてつくりました

患者様・利用者様のお食事や栄養に関するご相談についての問い合わせが
ありましたらお気軽に管理栄養士までお声がけください。

今後も活動報告では、行事食や栄養科の取り組みについてご紹介します♪

また、一緒に働いてくださる調理員さんを募集中です◎詳細はハローワークの求人表をご覧ください。

