

冬の行事食紹介



1月1日 朝食 正月

メニュー 常食

主食：ご飯

汁物：こづゆ

主菜：三点盛(千草・市松・黒豆)

副菜：含煮(高野椎茸花人)

果物：祝)みかんゼリー

※病棟・食種によってメニューは一部異なります。

1食あたりの栄養量

| | |
|-------|---------|
| エネルギー | 528kcal |
| たんぱく質 | 20.8g |
| 炭水化物 | 97.4g |
| 脂質 | 8.2g |
| 食塩相当量 | 3.1g |



三点盛(千草・市松・黒豆)

朝食は会津ではお正月の定番ともいえるこづゆを提供しました。こづゆはきくらげや椎茸といった馴染みのある具材で美味しく仕上げ、古くから親しまれているハレの日の料理らしい献立になりました。また、三点盛には縁起の良い市松模様の蒲鉾や黒豆を使用し、健康を祈願するお正月らしい食事を提供出来ました！



祝)みかんゼリー



1月1日 昼食 正月

メニュー 常食

主食：赤飯(黒ゴマ)

主菜：赤魚西京(花人スナップ)

副菜：茶碗蒸し

小鉢：紅白なます

飲み物：牛乳

※病棟・食種によってメニューは一部異なります。

茶碗蒸し

1食あたりの栄養量

| | |
|-------|---------|
| エネルギー | 568kcal |
| たんぱく質 | 29.1g |
| 炭水化物 | 81.8g |
| 脂質 | 16.4g |
| 食塩相当量 | 2.6g |



その他にも.....

12/24・・・クリスマス：エビピラフ、グラタン、X'masケーキ

12/31・・・大晦日：生そば

1/2～1/3・・・正月：お吸い物、栗きんとん、三日とろろ

2/3・・・節分：抹茶ロールケーキ(黒豆)

2/14・・・バレンタイン：チョコムース
冬の行事に合わせた様々なメニューを提供しました！

昼食は赤飯や紅白なますなどお祝い事らしい献立になりました。椎茸と白だしの合わせだしを使用した茶わん蒸しはうま味のある優しい味付けになりました。赤飯や紅白なますには厄除けや健康をお祈りする意味を持ち、新年をお祝いするにはぴったりの縁起の良い食事を提供する事が出来ました！