



新年明けましておめでとうございます

病院から見えた元旦の朝日です。

今年は雲で隠れて一瞬だけでしたが、海に反射してキラキラ輝いて
いました。

皆様の新年が平和な一年でありますように



元旦の昼食には栄養課スタッフがデッサンした年賀状を添えました。
うさぎの絵は色鉛筆で描かれています



2023.1.2 昼食

- ・ロースビーフ・パルサミソース添え
- ・ブロッコリー・マッシュポテト



2023.1.2 夕食

- ・えびの天ぷら・白身魚の天ぷら
- ・南瓜・ピーマンの天ぷら
- ・白味噌雑煮(トマトしんじょ入り)
- ・カニ肉の酢の物
- ・甘味(フルーツヨーグルト)

和食だけでなく洋食(手作りロースビーフ)も取り入れています。

朝は博多雑煮でかつお菜を使っていますが、白味噌や赤味噌など
皆さんの郷土のお雑煮に近づけられるよう心がけました。

赤味噌雑煮には甘い高野豆腐を、白味噌雑煮はさっぱりとした酸味の
トマトのしんじょを碗種にしました。



2023.1.11 鏡開き

- ・ごはん
- ・鶏肉の梅肉巻き
- ・ニラのたまごとじ
- ・高野豆腐のサンラータン
- ・みたらし団子風デザート

鏡開きはお粥ゼリーの上にみたらし餡を添えた
もち風のデザートを作りました。

餅の風味を活かしながら、並食からミキサー食の方まで喉越しよく食べやすい
ゼリー状のデザートに仕上げました。