



栄養課だより

令和8年

2月号



『鬼は外！福は内！』

節分は立春の前日に一年の無病息災を願う行事です。今年も節分献立を用意しています。寒さやインフルエンザ、風邪等の流行り病に負けず、お健やかに・・・との願いを込めて。



正月三が日（昼食）に提供した献立です

* 1月1日 元旦 昼食 *

赤飯・赤魚の照り焼き・華つつみ・筑前煮・黒豆
数の子・紅白なます・春菊のあえもの・雑煮(味噌)・みかん



ミキサ一食

刻み食

* 1月2日 昼食 * ゆかりごはん・天ぶら盛り合わせ(抹茶塩)

・かにしんじょ・青梗菜のあえもの・かまぼこ・高野豆腐煮
・梅型人参・栗きんとん・雑煮(すまし)・ぶどう缶



* 1月3日 昼食 *

新春海鮮ちらし寿司・しろ菜の香味和え
・若菜蒸しの銀あんかけ・赤だし



3日のおやつに『お餅風ムース』を使用して『お汁粉』を召し上がっていただきました。

大好きやねん！



いいわ～
おいしいですよ～



お餅も入ってるわ！
うれしいねえ～

『お餅風ムース』は、上新粉やもち粉を原料として加工されたムースです。お餅の風味を残しつつも、のどに詰める心配がなく、ゼリー食の方まで召し上がっていただけます。みなさん、おいしそうに召し上がっていました。