

# 冬の行事食紹介

## Xmas menu

えびピラフ  
 タンドリーチキン  
 (ブロッコリー・花形人参)  
 サラダ・フレンチドレッシング  
 かにグラタン  
 Xmasロールケーキ(苺)  
 牛乳



<1食あたりの栄養量 (ご飯150gの場合) >

エネルギー：751kcal たんぱく質：34.9g 脂質：30.4g 炭水化物：93.4g 食塩相当量：3.3g



サンタさんのコーンシチュー



Xmasロールケーキ(苺)



チョコババロア(ホイップ苺)

## 2025 お正月

【MENU】

- ・白飯
- ・こづゆ
- ・三点盛 (千草焼・市松蒲鉾・黒豆)
- ・含煮 (高野・人参・椎茸)
- ・みかん

今年もよろしく  
 お願いです



<1食あたりの栄養量 (ご飯150gの場合) >

エネルギー：531kcal たんぱく質：21.3g 脂質：8.2g 炭水化物：97.9g 食塩相当量：3.0g



紅白なます



茶碗蒸し

1月1日昼食に手作り茶碗蒸しを10年ぶりに提供

鰹のだしと干椎茸のだしで合わせだしを取り、旨味を閉じ込めた美味しい茶碗蒸しに仕上げました

この他に・・・2024年12月20日 冬至 (冬至南瓜)

12月31日 大晦日 (温 生そば)

2025年2月2日 節分 (豆乳プリン) を提供致しました