

令和8年 元旦献立

朝食

・雑煮

鶏肉 大根 法蓮草 牛蒡

しめじ 長葱 餅 紅梅花麩

・おせち

豚角煮 松前漬け

炊き合わせ 栗きんとん

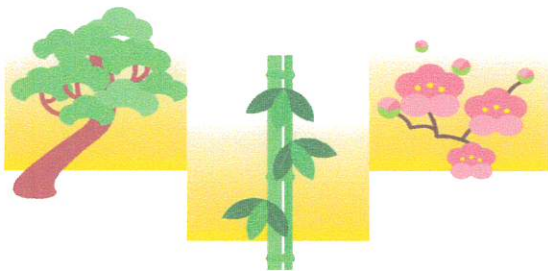
焼き海老 数の子

にしん 昆布巻き 伊達巻

茶巾湯葉 紅白蒲鉾

黒豆 長呂儀 田作り

みかん生酢 花餅子エリー 市松羊羹



元旦昼食

元旦昼食

・ 海鮮ちらし

・ 牛肉と若鶏二色巻き

・ 胡麻豆腐

・ 吸い物



元旦夕食

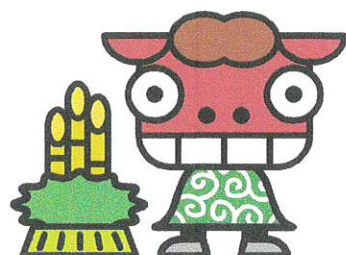
・ 豚ロースねぎ味噌焼き

・ 帆立と香草テリーヌ

・ さつま芋ロールパイ

・ 御飯

・ かき玉汁



一月二日朝食

・ 雑煮

・ 金目西京焼き

・ 花三食

・ 若草蒲鉾

昼食

・ 合鴨南蛮うどん

・ 海老と貝柱の若菜蒸し

・ 白和え

・ 和菓子

夕食

・ うな井

・ 蓮根時雨煮

・ みぞれ和え

・ 味噌汁



一月三日朝食

・雑煮

・寿厚焼き玉子

・ふくさ焼き

・蟹煮こごり

昼食

・天麩羅盛り合わせ

・茶碗蒸し

・海月和え

・鯛炊き込み御飯 ・吸い物

夕食

・牛ヒレステーキ

・クリームソースパイ包み

・サーモンマリネ

・御飯

・スープ

