



平成30年 お正月献立紹介 戌

一月一日
元旦



朝食 おせち料理

【一の重】 黒豆、伊達巻き、数の子
車海老の艶煮、りんごきんとん
たたき牛蒡、紅白かまぼこ

【二の重】 鰯の照り焼き、昆布巻き2種
鴨のロースト、松風焼き
とこぶし煮、三色テリーヌ
雪中南天、紅白なます

【お煮しめ】 里芋、京人参、れんこん、牛蒡
干し椎茸、こんにゃく、絹さや

小豆粥、自然薯のお吸物、お屠蘇



昼食

お雑煮 餅、海老しんじょ、鶏肉、小松菜
紅白結び蒲鉾、柚子

ずわい蟹、松前漬け
食前酒



夕食

寒鰯のお刺身

生湯葉の市松巻き ※サーモンと長芋を巻きました

茶わん蒸し 海老、鶏ささみ、蒲鉾
銀杏、椎茸、三つ葉

菊花大根

湘南いちご、食前酒 ~ 自家製梅酒 ~



一月二日



朝食



バナナと苺のホットケーキサンド

南瓜のポタージュ

生ハムとアボカドのサラダ、アップルティー



昼食

ブリのカルパッチョ～サラダ仕立て～

牡蠣とほうれん草のグラタン

黒毛和牛フィレスステーキ

黒米ライス、コンソメスープ



夕食

鰻の白焼き、生湯葉刺し、数の子わさびマヨ和え

奈良漬、ごはん、生麩のお吸物、柚子羊羹

食前酒～自家製梅酒～

一月三日



朝食

蟹リゾット、鶏ハムサラダ、野菜スープ

フルーツヨーグルト



昼食

～新春ファミリー会食～ ◇小和田施設◇

サーモンマリネ、テリーヌ

塩豚ロースト、海老フライ

ごはん、しじみの赤だし味噌汁

フルーツゼリー



～新春餅つき大会～ ◇鎌倉施設◇

からみ餅六種 小豆、きな粉、納豆、
大根おろし、キムチ、塩辛

豚汁、鮪のかまガーリック焼き

サーモンマリネ、テリーヌ

塩豚ロースト



夕食

きりたんぼ鍋、あん肝、蛸の柔らか煮

金柑の甘露煮、食前酒～自家製梅酒～

