

令和五年

お正月献立

一月一日

元旦

鰯の照焼き、海老の艶煮
昆布巻き二種（練、豚肉）
栗金団、紅白なます
伊達巻き、黒豆
ウサギ蒲鉾、お煮しめ
お赤飯、はまぐりお吸物



昼食

お雑煮

～鯛出汁仕立て～

（餅、鯛、海老
焼白子、里芋
手網蒲鉾、小松菜
梅人参、柚子）

ズワイガニ

酢だこ



夕食

すき焼き～とろろ絡め～

メうどん

松前漬け

梅花りんご羹



一月二日 朝食

フレンチトースト ブルーベリー添え
 さつま芋豆乳ポタージュ 白味噌仕立
 ローストビーフ、三色テリーヌ
 林檎のカラメリゼ



昼食

国産黒毛和牛ヒレステーキ
 小エビサラダ
 市田柿のクリームチーズサンド
 パン、海老のスープ



握り寿司 8貫

鯖、鯛、鰯、帆立、甘海老
 サーモン、いくら、玉子
 鱈とシラスの黄金揚げ、茶碗蒸し
 揚げたたきごぼう、柚子ゼリー

夕食



一月三日 朝食

かに雑炊
 牡蠣のウニバター焼き
 巻鶏の照り煮、錦玉子
 紅白菊花大根



昼食

鰯のしゃぶしゃぶ
 鮭とイクラの親子押し寿司
 市松のし鶏、栗の渋皮煮



夕食

うな重、生麩のお吸い物
 紅心大根千枚漬け
 山芋明太和え、金柑甘露煮

