

# お正月イベント食

1 / 1実施

〈メニュー〉

◇常食

- ・赤飯
- ・おせち
- 伊達巻・やわらかいかの木の芽味噌・昆布巻き・黒豆・椎茸しんじょうの煮物・花形人参の煮物・なます・やわらか海老の艶煮・かまぼこ・きんとん
- ・清汁（花ふ・三つ葉・ゆず）
- ・葛饅頭（抹茶）

◇嚥下調整食

- ・赤飯
- ・おせち
- なます・白身魚と南瓜の西京味噌あん・ほうれん草のムース・やわらか小えびの煮物・花形人参の煮物・椎茸しんじょうの煮物・鶏のやわらか三色巻・そふと蒲鉾・きんとん・黒豆ムース
- ・清汁（花ふ・三つ葉・ゆず）
- ・葛饅頭（抹茶）

常食



嚥下調整食



〈患者様の声〉  
・豪華で見た目がとても綺麗ですね  
・どの食材も柔らかくて食べやすかったです

〈おせち料理の意味・由来をご存じですか〉  
・伊達巻↓形が巻物に似ているため、知識が増えるようにとの願い  
・黒豆↓勤勉に（マメに）働けるようにとの願い  
・昆布↓語呂合わせにより「喜ぶ」を表現  
・かまぼこ↓日の出の形と紅白の色味より、縁起が良いもの  
・きんとん↓黄金にたとえ金運を呼ぶ縁起物