

特集2 お正月のお祝膳

❀ 白楽荘（特別養護老人ホーム）のお祝い膳

栄養士'sキッチン

～番外編～



白楽荘管理栄養士 高安宏子

お雑煮の「餅」は粥をミキサーで滑らかにした安全なものを使用しています。食べるとお米の甘みが口の中に広がります。出汁は本物の鶏ガラで取っているの、香りと味付けも好評です。

『美味しく安全に』見た目と彩にこだわったお祝い膳に仕上がりました。

- お品書き○
- 紅白なます
- 数の子
- 薔薇サーモン
- 寿かまぼこ
- やわらか昆布巻き
- 黒豆の金箔掛け
- 二色ようかん
- (紅梅・白梅)
- 伊達巻
- 海老詰めレンコン
- 栗きんとん
- 鶏の八幡巻き
- 海老のチリソース
- 赤飯
- 雑煮汁
- (食べ易いもの)

❀ 偕楽荘（軽費老人ホーム）のお祝い膳

偕楽荘管理栄養士 池田明美

おせち料理は、一般家庭と変わらないものをお出しし、食材にこだわった盛り合わせとなります。お雑煮は見た目でも分かるように、お野菜をふんだんに使っています。今年一年の健康を祈りながら心を込めた手作りの料理です。食材と豪華さを演出したお祝い膳に仕上がっております。



- お品書き○
- 若鳥の二色焼き
- 伊達巻
- 海老
- 数の子
- イクラおろし
- 黒豆
- 栗きんとん
- 寿かまぼこ
- 蟹の重ね蒸し
- 錦ようかん
- 煮しめ
- お造り
- (マグロ・カンパチ・甘エビ)
- 茶碗蒸し
- お雑煮