



ウエルネス

お食事便り

～スペシャルメニューの紹介～



令和8年2月

第 19 号

2026 お正月料理

元旦のお節は常食だけでなく、ソフト食とゼリー食も折詰に入れてお重風に。お雑煮はお餅代わりにもち麩を使用。元旦は白味噌仕立て、2日にはすまし汁仕立てで2種類の味比べでした。2日ちらし寿司、3日うな丼、小正月に赤飯&お刺身盛合せでお正月料理を堪能しました♪

令和8年1月1日昼食

賀正



日本各地の郷土料理

1月の郷土料理は、21日昼食に愛知県『味噌おでん』を提供しました。

『味噌おでん』は愛知県の赤みそをベースとした濃厚な味噌だれで煮込むのが特徴のおでんです。真っ黒な見た目ながら深いコクと甘辛い味わいが魅力です。



令和8年1月21日

今日は愛知県の郷土料理です

今月の郷土料理は10日昼食に沖縄県『イナムドゥチ』を提供予定です。

