



の行事食 ～常食～



一月一日 朝食
 ◇御飯
 ◇雑煮風(豆腐、生麩)
 ◇おせち(金時豆、紅白かまぼこ)
 ◇小松菜ごま和え

エネルギー - 588kcal、たんぱく質 22.4g、脂質 11.6g、
 炭水化物 103.4g、塩分 2.6g



一月一日 昼食
 ◇ちらし寿司
 ◇盛り合わせ(きんめだい、伊達巻、黒豆、かぶのお浸し)
 ◇春菊のおかか和え
 ◇ねりきり(寿)

エネルギー - 601kcal、たんぱく質 22.1g、脂質 10.1g
 炭水化物 107.5g、塩分 2.2g



二月二日 昼食
 ◇赤飯
 ◇天ぷら
 (ちくわ磯辺天、えびかぼちや、アスパラ)
 ◇ごま豆腐風
 ◇ふきの煮浸し
 ◇ねりきり(松)

エネルギー - 685kcal、たんぱく質 21.9g、脂質 17.9g
 炭水化物 110.2g、塩分 3.0g

今年の元旦は雪も降らず、暖かいお正月を迎えることができました。
 恒例のおせち料理は、今年も1日、2日とお出しすることが出来、とても喜んでいただけました。入院中、入所中に少しでもお正月気分を味わっていただけたのではないかと思います。

