

栄養室 & 厨房便り



<クリスマスメニュー>
かにピラフ
鶏の唐揚げ・エビフライ
青のりフライドポテト
ポテトサラダ
オニオンスープ
ビール風ゼリー

12/22 昼食は
クリスマス料理を提供しました



おやつは
クリスマスケーキです

「ビール風ゼリー」横から見るとこんな感じ



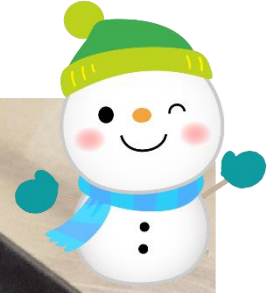
常食
ピスタチオ
モンブランケーキ
～フルーツ添え～



ペースト
バニラ
パバロア
～キウイフルーツ添え～



12/31 大晦日
「年越しそば」
・そば
・天ぷら盛合せ
(エビ・ピーマン・人参かき揚げ)
・水ようかん



【年越しそばはなぜ年末に食べるのか？】

大晦日から元旦にかけての時間、
また、その間の行事を「年越し」、
または「年取り」といい、
大晦日の夜にそばを食べる風習は日本全国にあります。
その時に食べるそばを「年越しそば」と呼びます。

「長く伸びる＝長寿」「そばを打つ＝相手を討つ」「切る＝悪いものを断ち切る」

そばは長く伸びることから、長寿への願いが込められていますし、
災厄をすばと断ち切る意味もあります。
そばは「打つ」ものなので、「手打ち」ということで相手を討つ、つまり勝つ、
という意味もあるようです。

