



～令和三年 くにくさ・お正月料理～



明けましておめでとうございます。

今年も一年、ご利用者様の栄養面をサポートしていけるよう、栄養課職員一同、こころを込めてお食事を提供させていただきますので宜しくお願い致します。



朝

朝は、数の子、有頭えび、黒豆、昆布巻き、生酢、蒲鉾等をお出ししました



朝

昼は、松茸ご飯、かき山椒煮、伊達巻、かにグラタン、煮メ、合鴨ロース、栗きんとん等をお出ししました



昼

1月1日

夕



昼

1月2日

夕



あと会流 黒豆の作り方

調味液（湯に三温糖、塩、醤油を溶かす）を作る

黒豆をぬるま湯で2～3回丁寧に洗う

真空袋に黒豆、調味液、釘を入れる

真空包装機で真空袋の空気を抜く

冷蔵庫で一昼夜置く

スチームコンベクションで約12時間加熱

出来上がり！