

# さいきせせらぎ園 調理室

## ★行事食の紹介

### 〈お正月〉

お正月はおせち料理を提供しました。重箱をイメージし、お弁当箱に盛り付けています。食事でお正月を感じられる事ができ、大変喜んでおられました。



#### 献立

- ・ 散らし寿司
- ・ 鯛の刺身
- ・ 豚肉の角煮風
- ・ 数の子
- ・ 黒豆
- ・ いらどり
- ・ 果物・和菓子



普通食



ソフト食

### 〈七草粥・とんど〉

1月7日は、無病息災を願い、お正月で疲れた胃を休める為、七草粥を提供しました。当園の七草粥には、せり・小松菜・水菜・かぶ・大根・三つ葉・人参が入っています。

1月15日は、とんどを行い、鏡餅を使いきな粉餅を作り、甘酒と一緒に提供しました。



### 〈1月 誕生日会〉

お誕生日会は、海鮮散らしを提供しました。お粥の方は、寿司粥を提供し、ウナギをトッピングしています。骨・皮なしのウナギを使用し、柔らかく食べ易いよう工夫しています。



ごはんの方



お粥の方