

クリスマス献立

12/24 **クリスマス**
 グリルチキン野菜ソース
 きのごソテー
 コンソメスープ
 大根のピクルス※単品小鉢

年越し献立

12/31 **年越し**
 年越しそば(いなり揚げ)
 大根とひき肉の甘辛炒め
 デザート(黄桃缶)
 ほうれん草のお浸し
 ※単品小鉢

🌟 クリスマスと年越しに向けて、特別食材の別販売を行います 🌟
 いつもの献立にプラスして、季節の特別感をお届けします。詳細は、各施設様にお配りし
 ておりますチラシをご覧ください。皆さまからのご注文を心よりお待ちしております。

クリスマス
 フリーカットケーキ&パエリアの素

年越し
 年越し蕎麦用 花咲き海老天

2023年11月から始まった「日本ご当地味噌めぐり」は、今月で最終回となります。
 様々な種類の味噌を使った献立、楽しんでいただけましたでしょうか？
 2026年2月からは新企画「リクエストメニュー」がスタートします！
 どんなメニューが登場するのか、どうぞ楽しみに！

味噌で47都道府県を
 旅しよう Vol.23

12/3(水)

夕食

◆鶏肉の西京焼き

金平ごぼう

清し汁

◆デザート
 (りんご缶)

今月の味噌は

白甘米味噌

米麹をたっぷり使い、甘みとまろやかさが際立つ、
 上品でやさしい味わいの特徴です。

お味噌料理

「鶏肉の西京焼き」

京都の郷土料理「西京焼き」は、白味噌に
 漬け込んで旨みを引き出す伝統の一品。
 海から離れた京都で魚を保存・熟成させる
 知恵から生まれた料理で、上品な甘さと
 豊かな風味が特徴です。今回は、甘くまろやかな白甘米味噌を
 使い、鶏肉をじっくり漬け込んで香ばしく焼き上げました。
 優しい味わいと味噌の香りが食欲をそそります。



※写真はイメージです。

今月のフルーツ

りんご 食物繊維とビタミン類が豊富で、腸内環境
 の改善や肌の健康維持に役立ちます。

