



クリスマス献立

- 12/24 グリルチキン野菜ソース
昼食
 きのこソテー
 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 年越しそば(いなり揚げ)
昼食
 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、どうぞお楽しみに！

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が特徴です。

お味噌料理

「鶏肉の西京焼き」



※写真はイメージです。

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。

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。

