



12月の行事食

福岡新水巻病院
栄養管理室
R5 1月31日作成

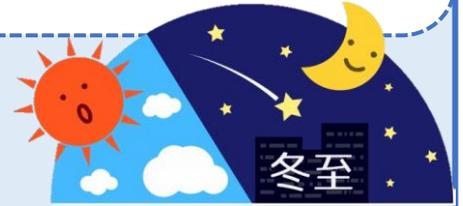
12月22日 冬至



ご飯
魚のおろしソース
いとこ煮
白和え
りんご
漬物

冬至

冬至は日の入りまでの時間がもっとも短い日であり、この日には南瓜を食べると風邪を引きにくいという言い伝えがあります。当院では南瓜を使用したいとこ煮を提供しました。



12月25日 クリスマス



クリスマスに提供しているロブスターグラタンは下処理をすところから丁寧に作っています。

バターライス
ロブスターグラタン
コンソメスープ
フレンチサラダ
ミニカットケーキ



12月31日 大晦日



年越しそば
おにぎり
天ぷら盛り合わせ
いかの酢の物
みかん

年越しそばはなぜ食べるのか。

江戸時代中期、商家では、毎月末にそばを食べる習慣があり、細くて長いそばは、家や財産が長く続くよう願う縁起物であるとされ年末に食べる習慣だけ残り、“年越しそば”と呼ばれるようになりました。