



# 1月の行事食



1月1日(日) 正月

赤飯

鶏肉の幽庵焼き

炊き合わせ

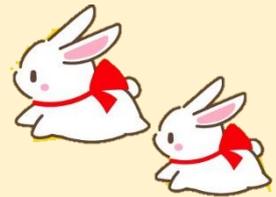
伊達巻、白花豆

菊花かぶ



菊花かぶは私たちが1つ1つ手切りで作りました。割りばしを使用し丁寧に作っています。

この他にも三が日は雑煮、松風焼き、ちらし寿司など正月にちなんでおめでたいメニューを提供しました。



1月7日(土) 七草

七草がゆ

かれいの煮つけ

白菜の信田煮

はんぺんとブロッコリーのマヨ和え

フルーツ

～なぜ七草を食べるのか～

1月7日は人日しんにちの節句といい古来中国では元旦から数えて七日は人の日とし、7種類の菜を入れた汁物を食べ、無病息災を願う習慣がありました。その習慣が日本に伝わり七草がゆを食べるようになったと言われています。

年末年始で疲れた胃腸を休める機会になりますね。

