

12月のメニュー紹介



12月9日(木) 昼食

『ばら寿司』

〔香川県郷土料理〕

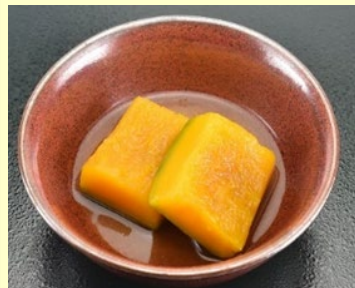


香川県のばら寿司は、酢飯に季節の野菜など細かく煮た具を混ぜ合わせたもので、ハレの日に食べる郷土料理です。

12月22日(水) 昼食

『かぼちゃの含め煮』

冬至



冬至は、日照時間が最も短くなる日です。冬至にかぼちゃを食べるのは風邪を引かない、金運を祈願するという意味があるそ

12月25日(土) 昼食

『オムライス・エビフライ・洋風お浸し・コンソメスープ』



クリスマスをお食事楽しんで頂くためにクリスマスらしいメニューをご用意しました。彩も注目していただきながらお召し上がり下さい。

12月27日(月) 昼食

『大根焚き』

〔京都府郷土料理〕



大根焚きは11月末から12月にかけて健康増進を祈願するため京都の寺院で行われる年中行事で、現在では京の師走の風物詩と

12月31日(金) 昼食

『晦日そば(鶏南蛮)』

大晦日



鎌倉時代に貧しい人にそば餅を振舞ったところ、翌年から運が向いてきたことから年越しそばが始まったそうです。



※写真はイメージです。