1月の行事食

１月１日（火）箱膳を実施しました。

代表的なおせち料理の献立の意味をご紹介します。

【黒豆】元気に働けますように

「まめ」は元来、丈夫・健康を意味する言葉です。「まめに働く」などの語呂合わせからも、おせち料理には欠かせない料理です。

【田作り】豊作を願う

五穀豊穣を願い、 小魚を田畑に肥料として撒いたことから名付けられた田作り。片口鰯の小魚　（ごまめ）を使った田作りは、関東でも関西でも祝い肴３品のうちの１品です。

【数の子】子宝と子孫繁栄を祈る

数の子はニシンの卵。二親(にしん)から多くの子が出るのでめでたいと、古くからおせちに使われました。正月らしい一品です。

１月１日(朝)常食

１月１日(朝)幼児食

１月１日(昼)常食

１月２日(夕)常食

１月17日（木）誕生日会を実施しました。

今日のメニューは、
クマさんカレー、
ポテトサラダ、
りんごとオレンジ、
誕生日ケーキだね！

今回は、カレーハンバーグにしました。
チーズでクマさんを作り、
ハンバーグの上にのせてみました。
にんじんもお花型にし、柔らかく煮てあります。