ひらお苑の台所

2021年12月号 栄養・調理係

１２月郷土料理・群馬　こしね汁

群馬県の名産品である、こんにゃく、しいたけ、ネギを使った郷土料理。それぞれの頭文字をとったみそ汁なので「こしね汁」と呼ばれている。３つの食材の他に地元でとれる野菜をふんだんに使用することもある。

12月の献立

2日	カレイの竜田揚げ
4日	シーフードカレー
10日	ミートローフ
11日	こしね汁（群馬郷土料理）
15日	お刺身（誕生会）
20日	かつ丼
22日	冬至・南瓜いとこ煮
	柚子ねりきり（おやつ）
25日	クリスマス・オムライス
27日	ハヤシライス
28日	おでん
31日	年越しそば（夕）

12/27　もちつき

１２月の終わりは、ひらお苑恒例のもちつきです！味は定番のあんこ、きなこ、大根おろし、変わり種のポテトチップスの４種類。約１５ｋのもち米を午前、午後に分けて５回つきます。農家では年の瀬になるともちつきをしていた家も多く、ご利用者とっては懐かしい味。大切にしたい暮れの風物詩です。つきたてのお餅をどうぞお楽しみに！

もちつきの様子、コロナ前はご利用者さんも一緒に！

おもちは小さくちぎって、召しあがっていただきます。

12/25　クリスマスメニュー

とろっと卵のオムライス
カニサラダ
いちごヨーグルト
野菜スープ