

イベント・行事食が豊富

和食中心で和食 7 割/中華 1 割/洋食 2 割

敬老の日

- ・お赤飯
- ・秋鮭の柚庵焼き
- ・天ぷら盛り合わせ
- ・錦糸玉子の海老しんじょう
- ・大根なます
- ・しっとりやわらか大福

重陽の節句

- ・栗ご飯
- ・秋鮭のみりん醤油焼き
- ・秋茄子のつゆ浸し
- ・ほうれん草の菊花和え

実りの秋

- ・鶏と五目混ぜご飯
- ・ぶり大根
- ・とろろ汁
- ・りんご

健康薬膳

- ・真鱈のとろろ蒸し生姜あん
- ・ふろふき大根
- ・里芋のくるみ味噌
- ・柿

8月

精進料理

- ・枝豆ご飯
- ・精進揚げ
- ・ゴーヤチャンプル
- ・長いもと三つ葉のゼリー寄せ

夏祭り

- ・あんかけ焼きそば
- ・揚げ茄子の黒酢炒め
- ・冬瓜の5種の果汁和え
- ・やわらかみたらし団子



9月

秋の行楽弁当

- ・鶏ときのこの混ぜご飯
- ・さんまのみぞれ煮
- ・姫竹きのこ煮
- ・胡麻豆腐禅

お月見

- ・お月見うどん
- ・北海道産栗南瓜の甘煮
- ・国産ほうれん草の白和え

10月

11月



イベント・行事食が豊富

弊社管理栄養士が献立を作成しています

端午の節句

- ・釜揚げシラス丼
- ・かき揚げ
- ・やわらか胡麻豆腐禅
- ・ダイスカットメロン

天ぷら蕎麦御膳

- ・よもぎそば
- ・天ぷら盛り合わせ
- ・玉子豆腐
- ・菜の花の胡麻和え



七夕メニュー

- ・七夕そうめん
- ・エビ天ぷら
- ・うざく
- ・マスカットゼリー又はすいか

ロコモ予防メニュー

- ・牛肉とピーマンのオイスター炒め
- ・鮭と釜揚げしらすとモロヘイヤのみぞれ和え
- ・小松菜の玉子とじ
- ・ジョア
(一日分のカルシウム・ビタミンD)

4月

春のお花見御膳

- ・鯛めし
- ・カツオの炙り漬け
- ・筍の土佐煮
- ・ふきのとうと青菜の胡麻あえ桜ロール

陽春の膳

- ・たけのこご飯
- ・赤魚の菜種蒸し
- ・鶏と海老の五目玉子
- ・雪下人参炒め添え
- ・胡瓜とわかめの酢の物



5月

6月

ホテルベルナティオ監修

新潟郷土料理

- ・蕎麦いなり/ふきのとうの混ぜご飯
- ・のっぺ
- ・うどのきんぴら
- ・アスパラポタージュとゼリー寄せ

夏越の祓

- ・雑穀米を使った梅ひじきご飯
- ・白身魚の天ぷら梅あん
- ・わらびの煮物
- ・竹の子とふきの白和え

7月

イベント・行事食が豊富

高齢者の低栄養・フレイル予防へ対応

お正月

- ・赤飯
- ・ぶりのやわらか煮付け
- ・お煮しめ
- ・おせち盛り合わせ

8020運動メニュー

- ・鶏とひじきの袋煮
- ・岩手県産五目切干大根煮
- ・モロヘイヤとチーズの和え物
- ・ジョア



ひな祭り膳

- ・桜ちらし寿司
- ・エビ天ぷら盛り合わせ
- ・菜の花のお浸し
- ・とち乙女いちごゼリー

お彼岸

- ・赤魚の西京味噌漬け焼き
- ・細竹とぜんまい炒め
- ・いんげんの胡麻和え
- ・やわらか水ようかん

12月

1月

2月

3月

クリスマス

- ・チキンの照り焼き
- ・玉子のラタトゥイユ
- ・サーモンマリネと野菜のサラダ

年越しそば

- ・年越しそば
- ・天ぷら盛り合わせ
- ・春菊の胡麻和え

節分

- ・いわしの梅煮
- ・大豆の五目煮
- ・モロヘイヤのお浸し
- ・玉子巻き寿司
- ・いなり寿司

健康薬膳

- ・雑穀米入りご飯
- ・味噌カツ
- ・豆腐のとろろ蒸しあん
- ・南瓜の小豆和え
- ・いよかん

