

冬の行事食



12月

- 9日 北海道郷土料理
- 23.25日 ケーキバイキング
- 24日 クリスマスメニュー
- 31日 年越しそば



1月

- 1日 お雑煮・おせち料理
- 7日 七草粥
- 11日 鏡開き(お汁粉)
- 15日 小豆粥
- 18日 釜めし
- 22日 選択食
オムライス・ナポリタン



2月

- 3日 節分(恵方巻き)
- 22日 郷土料理
(新潟県)



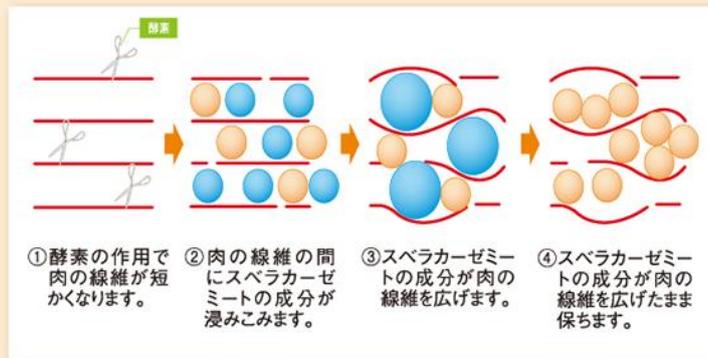
希望苑 食事だより

令和4年 冬号

希望苑のお肉がやわらかい理由！

希望苑のお食事はスベラカーゼミートという酵素を使用し、お肉をやわらかく、食べやすく調理しています。

■スベラカーゼミートの原理



希望苑独自の調理テクニック！

酵素に漬け込んだお肉は軟らかいため、そのまま炒めると細々になってしまいます。そこで、お肉に保水効果のある片栗粉をまぶし一枚一枚丁寧に広げ、スチームで加熱した後、味付け調理してます。

とても手間のかかる作業ですが、おいしく食べていただくため様々な工夫をしています。

～春の行事食予定～

- 3月3日 ひなまつり
- 21日 ぼたもち



- 4月 春の行事食
和菓子バイキング
郷土料理

- 5月5日 端午の節句
郷土料理

