

東京湾岸リハビリテーション病院



(上) 元日・朝食 お節御膳^{せちごぜん}

鰯照り焼き、海老芝煮、伊達巻、紅白蒲鉾^{かまぼこ}
 松風焼、練昆布巻、蟹テリヤ、菜の花ゆば和え
 かぶらマリネ、干支さつま芋、黒豆、栗きんとん
 梅ゼリー、味噌汁



(左) 元日・朝食 嚥下調整食

全粥、蟹の柚子あん、お節盛り合わせ (伊達巻、紅白
 蒲鉾^{かまぼこ})、いんげん豆ムース、ほうれん草胡麻和え
 味噌汁



(左) 1月2日・昼食 常食

あんこう甘酢あん、きんぴら牛蒡^{ごぼう}
 若布酢の物、フルーツ

冬の魚の代表あんこうを唐揚げにし
 野菜たっぷりの甘酢あんをかけて
 見た目もお腹も満たされる一品に

■ やわたメディカルセンター



元日・朝食
お節の定番「紅白蒲鉾、かずの子
黒豆、ぜんまい」で元旦を迎えます



昼食
赤飯と海老は見た目にも心が
晴れやかになります



夕食
鯛は西京漬けで上品な一品



1月2日・朝食
伊達巻や赤かぶの酢漬けなど
朝食に花を添えます



昼食
すき焼き風煮の箸休めは
紅白臈なますで



夕食
金沢の冬の味覚「かぶら寿司」は
お正月に欠かせない一品



1月3日・朝食
煮物は白味噌仕立てで上品に…



昼食
「えびす」は石川県の郷土料理。
「べろべろ」とも呼ばれ、祝いに
欠かせない行事食



夕食
豚の角煮はわん椀盛りにし、見た目も
お腹も満たされます

京都大原記念病院



京都大原の野菜とお漬物を使ったお節料理

(左上) 元日・朝食

盛り合わせと紅白しんじょう、大原のしば漬け

(左下) 元日・昼食

お祝いらしく赤飯と京都の定番、白味噌雑煮

(右上) 元日・夕食

お煮しめと壬生菜（京野菜）のお浸し

初台リハビリテーション病院



元日・朝食 常食お節

黒豆、金時芋の栗きんとん、海老のつや煮
 鰯昆布巻、数の子土佐漬け、紅白柿 膾
 蟹カステラ、亀甲くわいせんべい、白扇揚げ（刀
 豆の花の酢漬け）をお重に盛り合わせました。
 その他、お赤飯、関東風お雑煮、うに豆腐な
 どをすべて手作り



元日・ソフト食

ソフト食も常食（左記）のお節をベースに展開

長崎リハビリテーション病院



元日・朝食 常食お節

含め煮、うに焼き、伊達巻、紅白寿蒲鉾
 昆布巻、菊花かぶ、かずの子、黒豆
 きんとん、二色寒天、吸い物



元日・朝食 嚙下食 4

含め煮、うに焼き、お花の豆腐
 かぶの酢の物、昆布巻、煮物
 二色ゼリー、吸い物

熊本機能病院



元日・朝食 常食お節

赤飯、折詰（紅白膾、有頭海老芝煮、椎茸旨煮
 里芋旨煮、昆布巻、栗きんとん、金柑蜜煮
 伊達巻、松風焼、叩き牛蒡、人参の甘煮）
 清汁（花麩、錦糸卵、三つ葉）、果物（蜜柑）



元日・朝食 嚙下お節

小豆粥、折詰（紅白膾、里芋旨煮、栗きんとん
 筍の煮物、松風焼、人参の甘煮）
 清汁（花豆腐）
 デザート（ミルクプリン）

病院で迎えるお正月に彩りと思いを添えて。

委員所属施設の2023年お節献立をご紹介します。—栄養委員会