

今年もいよいよ最後の月を迎えました。12月21日は「冬至」です。「冬至」とは一年中で昼がいちばん短く、夜はいちばん長くなる日。一年でもっとも昼の時間が短いことから、冬至は運気が下がり、身体も弱ると考えられていました。そのため幸運を呼び込もうと、冬至には南瓜等「ん＝運」が重なる食材を食べる習慣が生まれたそうです。南瓜は夏が旬ですが、夏に採ったものを貯蔵しておくことで自然と甘味が増し、美味しいですよ。

12月5日 郷土食 青森県



生姜味噌おでんをご用意します。

あっさり炊いたおでんに、生姜入り味噌をかけて頂きます。

12月8日 クリスマス会特別メニュー

豪華クリスマスプレートランチです。

今年は『かに飯』も登場します！



12月11日 体ぽかぽかメニュー



生姜をたっぷり使ったあんかけうどんをご用意します。

あんかけにすることで冷めにくく、麺とあんがよく絡まり美味しいですよ。

12月15日 外食メニュー



皆様お待ちかねの「ココイチ特製カレー」です。

手作りとはまた違った味わいが人気です。

12月22日 冬至の日メニュー



南瓜煮と柚子ムースをご用意します。

運をためて、良い新年を迎えたいです。



12月25日 クリスマスメニュー

今年のクリスマスは、新メニュー「デミカツライス」です！

デミソースは、調理主任のこだわりと愛情が詰まっています！



12月27日 ワールドトリップ 三カ国目 台湾



日本でも人気の高い「魯肉飯(ルーローハン)」をご用意します。

おやつは栄養士特製の「豆花(トウファ)」です。

12月31日 年越しそば



大晦日は縁起物の年越しそばです。

細く長く、健康長寿を願いながらお召し上がりください。