

施設に季節のおいしさを! イベント行事食特集


夏の節分

立春の前日である2月の節分が広く知られていますが、節分はもともとは立春・立夏・立秋・立冬の前日のことで、年に4回ある季節の分かれ目の日を指します。新たな季節を迎えるのに際し、旬の食材を使った縁起のよい料理を食べて、災厄や邪気を払いましょう！



夏の節分献立のご提案

夏らしい食材を使用した恵方巻をメインに、節分のいわがある食材を取り合せた行事食らしい彩り豊かな仕立てに。

夏の節分献立



彩り香味巻き



うなきゅう巻き

大豆のひと口つくね
おろしうめしそ仕立てじゃこと夏野菜の
うま塩和え丸鶏ふわ玉
豆苗スープ



邪気を祓う！節分おすすめフード

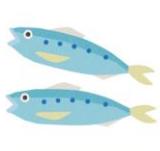


白い色で
穢れを祓う



豆・豆腐

鬼が
勾いを嫌う



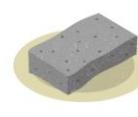
いわし

関西発の
節分行事



恵方巻

砂おろしこいい
体内の毒を
ながす



こんにゃく

健康長寿を願う



そば

寒い季節の
節分に
体を温める



けんちん汁

「おにをくう?!」
現代のゲン担ぎ



お肉

豆・豆腐



かみなり豆腐丼



コーン豆腐

いわし



豆腐のごぼう入り
つみれバーグ



いわしの中華風
落とし揚げ

こんにゃく



牛肉とこんにゃくの
焼き肉丼



いも煮

そば



ネバトロそば

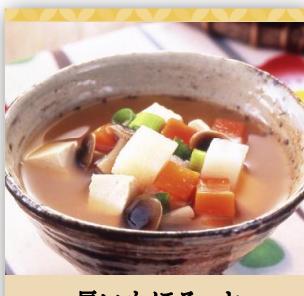


ちらしうえび天そば

けんちん汁



高野豆腐のけんちん汁



長いもほろと
けんちん汁

お肉



大豆とひき肉の
ドライカレー



枝豆入りバーグの
甘辛煮

メニューの詳細はWEBサイトにて公開中！



施設に季節のおいしさを！



イベント行事食特集

病院・介護施設向けに、イベントや行事食のメニューをご提案いたします。
献立作りのヒントにご活用ください。

味の素KK業務用商品サイト
(スマートフォンでも！)

味の素 行事食

検索

