



Main menu table with columns for month (月), day (日), meal type (食), and food items. Includes a 'クリスマス' (Christmas) section with special meals like '★クリスマス Xmasツナパバーグ' and '★クリスマス Xmasケーキ'.

4人部屋の1つである“冬至”を境に昼が1日1日長くなっていきます。冬至の日には、「ゆず湯に入る」「南瓜を食べる」などの風習があり、南瓜やゆずには風邪の予防効果もあります。特に年末年始は食生活が乱れやすくなりますので、栄養のある食事を意識し元気を回復させましょう。

### かぼちゃについて

かぼちゃの収穫は夏に行われますが、なぜ冬至にかぼちゃを食べるのかに注目してみました。

かぼちゃは、夏に収穫でき長く保存がきく野菜であり、カロテンをはじめとするビタミンなど栄養素が豊富です。昔は、緑黄色野菜が少なかった冬に、栄養満点のかぼちゃを食べることで、風邪を予防していたそうです。

かぼちゃに含まれるカロテンは、油と相性がいいので薄切りにして炒めたり、マヨネーズなどと一緒にとると、効率よく栄養素を吸収することができます。ご家庭でもぜひかぼちゃを使った献立を取り入れて、元気に冬を過ごしていきましょう！

※アレルギー対応の献立はアレルギー対応の食材を使用しております。  
※ホットケーキミックス・カレールウ・ツナ缶・マヨネーズは、アレルギー対応のものを使用しております。  
※味噌汁は市販品と味噌、スープ・マヨネーズは自産品と市販品を使用しております。  
※りんごは、産地別で販売しております。

※※、天候等の都合により食材の量が変動する場合がございます。ご了承ください。

株式会社 セプト