



ユナイテッド千葉通信

あけまして  
おめでとう!

あけましておめでとうございます。今年もよろしくお願ひ致します！

三が日は新年を祝い、初詣やおせちを食べる風潮があり、日本にとって特別な日である

3日間です。おせち料理の食材には定番の料理や食材があり、これにはそれぞれ由来があります。

金銀財宝を意味し、金運を呼ぶ縁起物である『栗きんとん』や、まめに働けるように健康や勤勉さ

を表す『黒豆』、海老が長いひげや背を丸めて入っていることから長寿祈願である『海老』があり

ます。おせち料理の歴史は大変古く弥生時代に始まり、平安時代に原型ができたとされています。

## お知らせ

イベント食随時受付中！

### 今月の千葉県産野菜

長ネギ、大根、三つ葉  
かいわれ、サラダ菜、人参、さつまいも  
キャベツ、きゅうり

◎SDGsの一環として弊社は地産地消に  
こだわってお客様にお届けいたします。

### 食パンでほうれん草キッシュ

#### 材料

食パン(8枚切り)	2枚
ほうれん草	4株
ソーセージ	4本
卵	2個
※マヨネーズ	大さじ1
※豆乳	大さじ3
※岩塩※黒胡椒	適量
チーズ	40g