

# たちばな台クリニックお雑煮MAP



**■北海道**  
 地域の方2名の情報です  
 北の大地のお雑煮ですが、意外にも？！関東と似ているですね！

**■秋田**  
 地域の方1名の情報です  
 きりたんぼ鍋に四角の餅を入れ煮るそうです。

**■群馬** 総師長 **■埼玉** 管理栄養士

海なし県の雑煮は野菜中心、鶏肉、なると等  
 地域の方1名、スタッフ2名の情報です。

**■東京** 首都東京、地域の方2名の情報です  
 鶏肉、大根、人参、三つ葉、なると等  
 しょうゆベースの四角餅は共通です

**■富山**  
 山寺院長  
 (第二の故郷)

ささが日本海、海の幸が豊富です。  
 海なし県出身の管理栄養士の偏見…？！

**■新潟**

管理者柳川先生、地域の方1名の情報です。  
 のっぺい汁に四角の焼いた餅をいれます。  
 いくらをトッピング

**■広島**  
 医事スタッフ

海苔が特徴！

**■愛知**  
 地域の方1名の情報です。  
 正月菜、かつお節のみでシンプルです！

**■山口** 医事スタッフ  
 しょうゆベースの丸餅、具材は鶏肉、カブ、白菜、里芋、大根です

**■福岡** 地域の方2名  
 しょうゆベースの丸か四角かは家庭によるようです。具材は博多かつお菜、大根、里芋、にんじん、魚or鶏肉です。  
 ぶり、どんごがはいることも

**■熊本** 地域の方1名  
 えびだしの丸餅を煮ます。  
 具材は大根、人参、鶏肉、里芋。

**■大阪**  
 地域の方1名の情報です。  
 味噌味の丸餅、具材は大根、にんじん、里芋。  
 関東出身の私としては興味深々！

**■神奈川**  
 地域の皆様13名、スタッフ5名、計18名のお雑煮が集まりました！

写真  
 左) 事務長  
 中) 医事スタッフ  
 右) 外来スタッフ

形：四角17名、丸1名 加熱：焼く13名 煮る5名  
 味：しょうゆ16名 その他2名  
 具：大根、里芋、にんじん、ほうれん草、鶏肉、小松菜、なると、えび、かまぼこ、みつば、ゆず等

注) たちばな台クリニック周辺の地域の皆様、スタッフが実際食べているお雑煮の内容であり、必ずしも地域の特性と一致しているとは限りません。コメントは管理栄養士の主観が含まれますことをご了承下さい。