

令和6年度夏献立 【中高食2】



小鉢	白瓜と大根のおから和え つぶ貝 小松菜 杏子 ラディッシュ
造り物	鮪 紋甲烏賊 帆立貝 あしらい一式 山葵 赤出汁
鍋替わり	青海苔 巻麩 刻み葱 国産豚ロースの蒸籠蒸し 青梗菜 霜降り平茸 じゃが芋 しめじ 南瓜 ブロッコリー 紅葉おろし 胡麻ポン酢
蓋物	丸茄子オランダ煮 肉治部煮 絹さや 白髪葱
強肴	アヒージョ風 帆立 海老 ヤングコーン マッシュルーム トマト
中皿	鮭グラタン 玉葱 マカロニ チーズ ホワイトソース 山梨県武川産コシヒカリ くら漬け 赤かぶ セロリ
食事	苺求肥包み
香の物	ルバーグジャム ミント
デザート	