令和６年度夏献立　【中高食３】

小鉢	豆乳の清流見立て 山葵菜　蟹身　順菜　割り汁
造り	鮪　赤海老　真鯛　あしらい一式　山葵
吸物	沢煮椀 野菜　椎茸　スープ寒天　三つ葉
鍋物	国産鶏のトマト鍋 水菜　きゃべつ　榎木茸 長葱　牛蒡　マロニー
蓋物	炊き合わせ 里芋　芋茎田舎　甘長唐辛子 青紅葉　たこ足煮　美味あん
焼き物	かれい西京焼き わさびムース　はじかみ
中皿	牛肉すき焼き 白滝　豆富　葱
食事	山梨県武川産コシヒカリ
香の物	ぬか胡瓜　山牛蒡　べったら漬け
デザート	なめらかプリン クリーム　セルフィーユ　焼マシュマロ