

令和6年度秋献立 【中高食1】



| | |
|------|----------------------------------------------|
| 小鉢 | ひじき煮白酢和え 人参 枝豆 油揚げ |
| 造り | 鮪 甲斐サーモン 帆立貝 あしらい一式 山葵 けんちん汁 |
| 吸物 | 人参 大根 牛蒡 うどん 葱 |
| 鍋物 | 国産豚の豆乳鍋 白菜 水菜 長葱 榎木茸 インカのめざめ芋 霜降り平茸 人参 |
| 蓋物 | 茶碗蒸し 栗 なると 鶏 椎茸 三つ葉 銀餡 |
| 変り皿 | 大根ステーキ かんぱち 白髪ねぎ |
| 洋皿 | 鶏の照り焼き バター風味 野菜 |
| 食事 | 山梨県武川産コシヒカリ |
| 香の物 | 野沢菜 めか大根 ワインらっきょう |
| デザート | 手作りアップルパイ 粉糖 |