令和６年度冬献立　【中高食２】

小鉢　蕪松前漬け

造り　小松菜　昆布　人参　蟹身　柚子
　　鮪　紋甲烏賊　焼霜鰆
　　あしらい一式　山葵

吸物　鰯つみれ汁
　　湿地　おろし　三つ葉

鍋物　信州山麓牛すき鍋
　　白菜　水耕せり　春菊　白滝　舞茸　牛蒡
　　合せすき焼きタレ

蓋物　白菜白子の柚子味噌蒸し
　　湿地　黄菊餡

揚げ物　湯葉とキスの天麩羅
　　蓮根　しし唐　大根生姜　天つゆ

洋皿　トンポーロー風（豚の角煮）
　　青梗菜

食事　山梨産武川米

香の物　くら漬け　赤かぶ漬け　糠人参

水菓子　林檎のコンポート
　　カスタードクリーム
　　ミント