

令和5年度秋献立 【中高食2】



小鉢	造り	吸物	陶板	蓋物	天婦羅	洋皿	食事	香の物	デザート
----	----	----	----	----	-----	----	----	-----	------

焼き湿地と春菊ポン酢	きのこ 食菊 糸賀喜 野菜 蟹身	鮪 紋甲烏賊 北寄貝 あしらひ一式 山葵	秋鮭つみれ汁	手毬麩 スープ寒天 三つ葉	信州山麓牛	キャベツ もやし 舞茸 エリンギ茸	ズッキーニ 胡麻だれ バター	里芋もち饅頭	きんぴら 赤パプリカ	食菊 隠元 中華餡	海老 蓮根 薩摩芋	しし唐 大根 生姜 天つゆ	油淋鶏	大根 ねぎ 甘酢タレ	山梨県武川産コシヒカリ	くら漬け かぶ漬け めか人参	洋ナシムース シャインマスカット	クリーム ミント
------------	------------------	----------------------	--------	---------------	-------	-------------------	----------------	--------	------------	-----------	-----------	---------------	-----	------------	-------------	----------------	------------------	----------