令和６年度春献立　【中高食２】

小鉢　菜の花と湯葉山椒和え

造り　鮪　紋甲烏賊　焼霜鰆　あしらい一式　山葵

吸物　赤出汁
なめこ　めかぶ　刻み葱　山椒

はな鍋　春キャベツ味噌バター鍋
富士桜ポーク　キャベツ　長葱
舞茸　榎木茸　春菊　人参　バター
合わせ味噌

蓋物　馬鈴薯ミートソース包み
グリンピース　隠元　アスパラ餡掛け

変り皿　蛤道明寺蒸し
赤かぶら　錦糸玉子

中皿　チキンとまと煮
玉葱　茄子　ピーマン　チーズ

食事　山梨県武川産コシヒカリ

香の物　くら漬け　赤かぶ漬け　セロリ漬け

デザート　ベイクドチーズケーキ
キウイ　クリーム　ミント