

令和8年度春献立 【中高食2】



造り

鮪 赤烏賊 焼霜鱈

吸物

あしらひ一式 山葵
山菜がんも

はな鍋

渦巻き麩 三つ葉
春キャベツ甘酒鍋

山麓牛ロース キャベツ
豆苗 霜降り平茸

榎木茸 割りポン酢
紅葉おろし 葱

蓋物

穴子道明寺蒸し

野菜ガレット
花びら 銀飴

酢の物

鱈の八方漬け

紅芯大根
玉葱 人参

洋皿

豚角煮
山梨産コシヒカリ

食事

【ご飯のお供】とろろ芋
茄子漬け 糠人参 赤かぶ漬け

デザート

林檎のキャラメルケーキ
クリーム セルフイーユ