令和８年度秋献立　【大人食３】



食前酒　葡萄酒

小鉢　焼き占地ポン酢和え
小松菜　人参
食菊　おろし

旬彩盛　丸十甘煮
胡桃彩寄せ
栗おこわ
鳥賊とんぶり

造り　鮪　赤海老　鯵
あしらい一式　山葵

吸物　赤出汁
なめこ　巻麩
糸寒天　打ち葱

鍋物　豚肉にんにく醤油仕立て鍋
キャベツ　長葱　えのき
エリンギ　マロニー
水菜

蓋物　里芋餅饅頭
青味　銀餡

酢の物　鮭砧巻き
焼き葱　若芽　生姜酢

食事　魚沼産コシヒカリ
【ご飯のお供】じゃこ野沢菜

香の物　糠胡瓜　山牛蒡　大根

デザート　プリン
クリーム