

師走「あやめ」お献立

前菜 勾玉豆腐旨出汁ゼリー

青菜浸し、芽キヤベツ味噌和え

紅鮭柚庵焼き、金柑みつ煮

ピリ辛蒟蒻、牛蒡旨煮

干柿サワークリーム、紅芯大根甘酢

百合根梅ノ尾煮、胡桃甘露煮

汁 紙鍋 白味噌仕立て

大根、蓮根、豆腐、鶏つみれ

三つ葉、柚子

向付 落花生豆腐と地蒟蒻

あしらい、割り醤油 芥子酢味噌

焼物 若鶏炭火烧と山女魚炭火烧

または

若鶏朴葉焼と山女魚唐揚げ

揚物 じゃが芋大葉巻き

舞茸

止肴 粒芥子酢ゼリーかけ

天蓼、芋がら、法蓮草、合鴨燻製

飯 湿地茸ごはん 銀杏ちらし

汁、香の物

水物 オレンジミルク寄せ

黒豆、ミント

甘味 おやしき

仕入れの状況により献立内容が変更する場合がございます。

令和二年十二月九日更新