

睦月「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

百合根柾ノ尾煮、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 若鶏炭火焼と山女魚炭火焼

または

若鶏朴葉焼と山女魚唐揚げ 甘酢餡掛け

揚物 じゃが芋大葉巻き

干し柿

止肴 粒芥子酢ゼリーかけ

天蓼、芋がら、法蓮草、合鴨燻製

飯 零余子ごはん 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。

令和三年一月一日更新