

霜月「あやめ」お献立

前菜 勾玉豆腐 旨出汁ゼリー

菊花浸し、渋皮栗甘露煮

百合根拇ノ尾煮、かぶ甘酢漬け

芋幹と榎木茸当座煮、令鴨燻製

青唐揚げ浸し、茄子ごま味噌掛け

汁 きのこ汁

舞茸、湿地、なら茸、平茸、

滑子、えのき、粟麩、里芋

向付 紅鱒サラダ仕立て

千切り野菜、小蕪

自家製ドレッシング

焼物 若鶏炭火焼と山女魚塩焼き

または

若鶏朴葉焼と山女魚唐揚げ 甘酢餡かけ

揚物 じゃが芋大葉巻き

舞茸、柿

止肴 菊花和え

柿と胡瓜甘酢漬け添え

山くらげ、海月、胡麻酢

飯 湿地ごはん、汁

糠漬け、黒じやこ山椒煮

水物 さつま芋プリン れもんゼリー

丸十、小豆餡

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。

令和三年十一月十二日更新