

9月11日(木)



今日の給食は ゆかりご飯 米なすの煮おろし 切干大根入り卵の風味焼き

牛乳です。

{米なすの煮おろし} は、六本木にある精進料理の店 {宗胡} さんと港区がコラ

ボレーションして生まれたメニューです。精進料理とは肉や魚介類を使わない

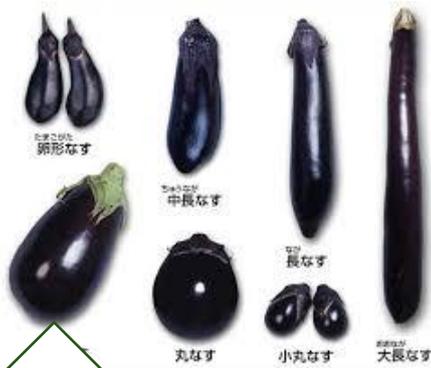
料理のことで。皆さんはなじみがないかもしれませんが、ひとつひとつの野菜を

丁寧に調理していますので野菜のおいしさを味わって食べてみてくださいね。



16Kgのさつまいもを素揚げします。

固くゆでたブロッコリーを炒めます。



米
な
す

スチームコンベクション (大型のオーブン) で焼き

色を付けた米なすに野菜や生麩を盛り付けます。



宗
胡
SOUGO
JAPANESE
SHOJIN
RESTAURANT



宗胡さん店内写真

