

## 試食会用献立

	朝食	昼食	夕食
試食A	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生揚げとニラの仙台味噌炒め</li> <li>・湘南しらすとほうれん草のお浸し</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・柔らか仕上げの豚肉生姜焼き～春キャベツの千切り</li> <li>・手作りなめたけと小松菜の和え物</li> <li>・懐かし風かぼちゃサラダ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・メカジキとしめじのオイスター炒め</li> <li>・和食屋のきんぴらごぼう</li> <li>・刻みおくらの濃厚胡麻和え</li> </ul>
試食B	<ul style="list-style-type: none"> <li>・飛竜頭と旬野菜の炊き合わせ</li> <li>・ツナと春キャベツのしっとりサラダ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ふんわり肉団子と春野菜の照り煮</li> <li>・彩野菜と新ごぼうのマヨネーズ仕立て</li> <li>・旬アスパラとサラダチキンの和え物</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・柔らかかれいの柚庵焼き</li> <li>・旬竹の子と新わかめの土佐和え</li> <li>・さつま芋の彩サラダ</li> </ul>
試食C	<ul style="list-style-type: none"> <li>・千草焼き・具だくさん玉子焼き</li> <li>・国産大豆の煮物</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・桜マスのたっぷりきのこあん</li> <li>・刻み昆布とさつま芋の煮物</li> <li>・豆苗ともやしのやみつきなムル風</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・若鶏のソテー～自家製トマトソース</li> <li>・桜海老と青菜の炒め物</li> <li>・切り干し大根の中華和え</li> </ul>