

11.3

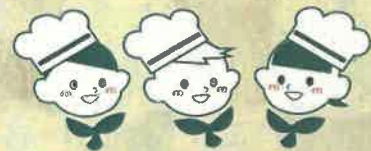
祝日
木

11:00~

限定販売

津山東高校

食物調理科の 生徒が手作りしました



津山東高レストラン

ししとうめキッチン

きのこの和え物

季節のきのこことクリームチーズを
合わせてまろやかに。

枝豆羊羹

枝豆の風味と口どけのよい羊羹で
さっぱりした味わい。

しょうが飯

香り豊かな生姜と
じゃこが口いっぱいに
広がります。

炊き合わせ

生徒がひとつずつ丁寧に
飾り切りをしました。

ししとうの 射込み

ししとうの中にブリットした
食感が楽しめるエビを
入れました。

里いも田楽

ほくほくの里芋に
味噌を塗り、こん
がり香ばしく
焼きました。



津山地方の 郷土料理

黒豆入り横仙おこわ

黒豆で彩華やかに
もち米のもちもちとした触感
と具材のうま味がたっぷりと
入ったおこわです。

菊花大根

甘酢につけた大根を菊の花のよう
に切り、華やかさを引き立てます。

鮭の幽庵焼き

ゆず風味のたれにつけ、
香ばしく焼き上げた一品。

ふくさ焼き

卵と具材をいれ、オーブ
ンで焼きました。だしが
香り上品な味わいに仕上
げました。

豚の角煮

じっくりと煮込んでトロトロ柔らか
かに仕上げました。

※画像は料理内容が一部異なります。

高校生たちの励みになります！
QRコードを読み取って
アンケートにご協力をお願いします。



郷土の味 秋の彩り弁当

100個
限定!

税込
価格

1,000円

※画像はイメージです