

伊達の冬野菜弁当

炊き込みご飯

お米に伊達の野菜と伊達鶏を加えた炊き込みご飯です。

野菜炒め

伊達の冬の野菜をふんだんに使った一品です。

葛^{くずあん}餡スープ

市外産の湯葉と豆苗の風味を感じることのできる、トロっとしたスープ。

鮭麴漬け

少し甘く、サッパリとしているので、炊き込みご飯とも合うと思います。

新かあちやん漬け

やさしいおふくろの味を堪能してください。

伊達鶏の唐揚げ

外はパリッと、内はジューシーで、味付けが丁度よく、おいしい。

豆味噌

味噌が甘く、霊山産の豆ともよく合う。

銀杏

銀杏は野菜だそうです。知らなかった。

厚焼き玉子

伊達の卵を使った、甘く、ふわふわとした食感が最高。

企画

■■■■ (三年六組)

調理

紅彩館 (霊山町)

※バガス容器を使用しています。

バガスとは？ サトウキビから砂糖を製造する過程で、茎や葉を搾る際に発生する大量の搾りかす。燃料以外にもバガスパルプとして製紙、食器に用いられるバイオマス原料です。

