

前菜

千町の幸三種

フキの煮物

タケノコのペペロニチーノ風炒め

イタドリの天ぷら

焼き物

ジャガイモのガレット

チーズとブラックペッパーの相性が抜群です

和風ハンバーグ

ズッキーニの花のフリッター添え

和風ダレであっさりした味に仕上げました

鮭の黄金焼きバジルソースがけ

黄身を使ったソースでまろやかに仕上げました

変わり鉢

トマトとそら豆のマリネ

旬のそら豆を初夏らしくさっぱりと仕上げました

小松菜のからし和え

からしの風味がアクセントです

キュウリとわかめの酢の物

かにかまを添え色とりを豊かにしました

西農サウダ

御飯

ひじきとしょうがの炊き込みご飯

しょうがの香りでご飯が進みます

吸物

鰻のお吸い物

旬の鰻を優しい味に仕上げました

デザート

ほうれん草のシフォンケーキ

いちごソースがけ

行元農園のいちごを贅沢に使用しています

マークは西条農業高校産を示しています

はだか表について：愛媛県ははだか表の生産量が日本一！西条市はその生産量が愛媛県内で1番多いのです。
西条市で多く生産されているはだか表をもっとたくさんの方に知っていただきたいと思い、
今回の献立の中にも使用しました。(天ぷらの衣、御飯、シフォンケーキ)

