

## 5年目コース年間スケジュール

- 4月 ニョッキ、オムレツ、イカの詰め物、マフィン  
5月 イワシの生姜煮（イワシのフライ）、おからの煮物、  
きゅうりのもろみ和え、利休汁  
6月 インド料理3品（キーマ、豆、タンドリー）  
フルーツサラダ
- 7月 豚フィレのゴマ焼き、ずいきの煮物、とうもろこしご飯  
くずまんじゅう（トマト納豆）  
8月 コンソメロワイヤル、スペアリブ、ジャーマンサラダ  
パンケーキ  
9月 餃子、上海麺、マカオ風スープ、ゴマ団子
- 10月 チリコンカン、人参のラペ、エッグベネディクト  
クレープ  
11月 ぶり大根、里芋ミルク煮、磯部和、利休饅頭  
12月 チーズフォンデュ、豚肉のソテーピクルス風味  
サツマイモのりんご煮、プリン
- 1月 中華風おかゆ、ネギとわかめのサラダ、蓮根はさみ揚げ  
あんまん（豚肉とザーサイ炒め）  
2月 シチュー、シーザーサラダ、ジャガイモのパンケーキ  
スイートポテト  
3月 魚の塩釜焼き、若ごぼうの煮物、ささみの葛叩き吸い物  
新筍のきんぴら（菜の花 の和え物）

