

関係者各位

岐阜県立大垣桜高等学校 食物科

レストラン実習試食について（ご案内）

テーマ「健康・減塩・地産地消の3つ星ランチ」

新緑の候、益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。日ごろは本校の教育活動に対し、ご理解とご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

今年度も、大垣桜高等学校の食物科3年生が、レストラン形式で「にじみのブランド」野菜を生かしたランチを提供します。今年度のテーマは「健康・減塩・地産地消の3つ星ランチ」です。

「食生活指針」から考えた健康で安心・安全なランチです。3つ星レストランを目指してお客様をもてなします。献立、調理、サービスまで、すべてを3年生の生徒が担当します。

試食を希望される方は、申込用紙に記入の上それぞれの申込期限までにFAXにてご連絡ください。

*数に限りがございます。定員を上回り、ご試食ができない場合のみ、連絡をさせていただきます。

期 日

回	実施日	曜日	申込期限	回	実施日	曜日	申込期限
1	5月23日	水	5月15日（火）	5	6月13日	水	6月 5日（火）
2	5月24日	木		6	6月14日	木	
3	5月30日	水	5月22日（火）	7	6月20日	水	6月12日（火）
4	5月31日	木		8	6月21日	木	

時 間 12:40~13:20
(12:20~受付開始)

メニュー 毎回変わります。
詳しくは別紙をご覧ください。

費 用 400円（当日集金します。）

定 員 50人（予約制）

駐 車 場 さくら会館 東側

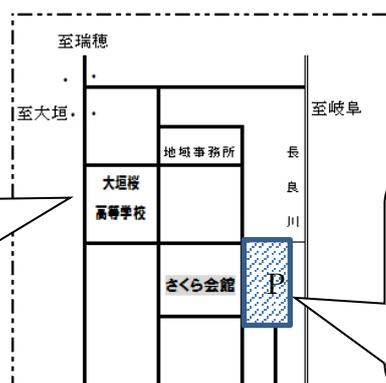
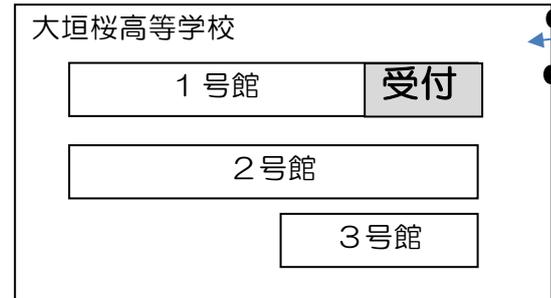
受 付 大垣桜高等学校 正面玄関
自転車は玄関付近にお停めてください。
試食会場までは生徒がご案内します。

昨年のメニュー（一例）



申込方法 FAX

拡大図



駐車場はさくら会館東側（砂利部分）をご利用ください。

問い合わせ 大垣桜高等学校 食物科 担当 高木・澤田
TEL 0584-62-6131 FAX 0584-62-5608

「健康・減塩・地産地消の3つ星のランチ」 メニュー表

<p>5月23日（水） 菜飯 肉団子の米粉黒酢あんがらめ 大根と人参のきんぴら ほうれん草のソテー なすとピーマンの揚げ浸し みそ汁 ほうじ茶プリン</p>	<p>5月24日（木） 白飯 鱈の香り衣フライ 味噌ソースがけ 貝だくさんオムレツ ひじきのサラダ 厚揚げの煮物 トマトと小松菜のスープ 二色ゼリー</p>	<p>5月30日（水） 白飯 ささみのピカタ トマトソース添え なすの揚げびたし れんこんとひじきのきんぴら 春雨サラダ すまし汁 ミルクゼリー 苺ソースのせ</p>
<p>5月31日（木） 白飯 魚の竜田揚げ ネギソースがけ 野菜チヂミ なすとナッツのみそ炒め もやしと小松菜のナムル 春雨スープ オレンジゼリー</p>	<p>6月13日（水） 白飯 竜田揚げ カレー風味 豆腐と野菜の中華炒め 芋サラダ トマトとなすのマリネ ミネストローネ カフェオレゼリー</p>	<p>6月14日（木） 白飯 唐揚げハニーマスタードソース 大根と人参のそぼろ煮 ほうれん草ときのこのソテー パプリカと大豆のマリネ 茶碗蒸し風スープ パンナコッタ はちみつレモンソースがけ</p>
<p>6月20日（水） 枝豆入りご飯 鶏肉の中華あんかけ ジャーマンポテト ひじきと豆の煮物 海藻サラダ 根菜スープ セサミンたっぷりごまプリン</p>	<p>6月21日（木） 白飯 鮭のみそソース添え 千草焼（貝だくさん卵焼き） わかめとしらすの酢の物 小松菜とベーコンのソテー けんちん汁 果実入りりんごゼリー</p>	

真心を込めて作りおもてなしします。
どうぞ気軽にお問合せ下さい。
**網掛けされた料理はおすすめ料理
です。レシピも配布します。**



レストラン実習のイメージキャラクター
岐阜のお米「はつしも」とよく合う料理を日夜研究しているマイスター