

6年目コース年間スケジュール

- 4月 えんどう豆の含め煮、鯉のユッケ風、新ジャガの豚巻き、草餅、三五八漬け
- 5月 手作りソーセージ（付け合わせ野菜）、サンドイッチ、フルーツポンチ
- 6月 卵豆腐、オクラとワカメの酢の物、牛肉のたたき、（ナスの田楽）三笠まんじゅう
- 7月 かぼちゃのスープ、キエフ、ピロシキ、レアチーズケーキ
- 8月 担々麺、餃子、豚肉ともやしの子山椒醤油、蒸しカステラ
- 9月 豚の角煮、焼き椎茸のウニ和え、おからサラダ、茶そばサラダ
- 10月 ケークサレ、オイルサーディン、ストロガノフ、グリーンサラダ（フルーツビネガーソース）
- 11月 魚の包み焼き、揚げ出し豆腐、さつまいものみぞれ酢、さつまい汁
- 12月 ステーキ、きのこのフリカッセ、人参のポターージュ
フロランタン
- 1月 おからコロッケ、じゃがいも（里芋）のたらこ和え、みぞれ汁
牛肉のすき焼き風煮物
- 2月 鶏肉のディアブル風、コブサラダ、チーズとベーコンのクレープ
ウィークエンドショコラ
- 3月 山菜おこわ、新ジャガとイカの煮物、鯛アラの赤だし、関東風桜餅

