

れ い わ が ん ね ん ど

だ い か い

令和元年度

第1回



ゆめミールの シェフのスペシャルメニュー

～ シェフの清水さん ～



素材にこだわって、みなさんに
そのおいしさを味わってほしいです。

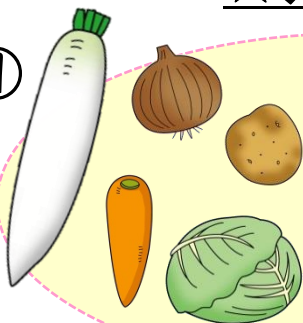
11月19日(火) スペシャルメニュー

ごはん 牛乳

さわらのロースト大根のしぐれあん
キャロットラペ フェルミエール

★スペシャルメニューの4つのひみつ★

①



さいばい き かんちゅう
栽培期間中に
のうやく かがくひりょう しょう
農薬や、化学肥料を使用
せずに栽培した野菜を
しょう
使用しています。

②



あいちけん でんとうてき せいほう て ま
愛知県の伝統的な製法で手間を
かけて作られる国産なたね 油 を
しょう
使用しています。

③



しぜん ちから りよう つく
自然の力を利用して作った
てんじつえん しょう
天日塩を使用しています。

④



ひく おんど なが じかん や
低めの温度で長い時間焼く
ことで、ふっくらした仕上がり
にしています。

～ メニューの説明 ～

さわらのロースト大根のしぐれあん … ふんわりと蒸し焼きにしたさわらに、大根おろしのあんを
かけた料理

キャロットラペ … 千切りにしたにんじんのサラダ

フェルミエール … 野菜をたっぷり使って煮込んだ具だくさんのスープ

★野菜の甘みやうまみを味わうことができるメニューです。

