

2015. 2. 4(水)

メニュー日記



メニュー

・・・ 豚肉のしょうが焼き

タコと胡瓜の中華風和え
大根と胡瓜の浅漬け
ポテトサラダ（ハム・りんご）
大学いも
柴漬け・胡瓜の古漬け
デザート（野菜ジュースゼリー）
吸い物（なす・ふ）

<利用者さま> 8名

大学いもは、もともと中華料理のようですが、名前の由来は明治の頃の大学生が好んで食べていたことからきているようです。

食用サツマイモの生産量日本一の茨城県ではよく食べられるそうです。