



Katsurou kitchen

3月9日（土）に今年度最後のレストランを行いました。今回は専攻科2年生の考案の『卒業御膳』を限定100食提供しました。たくさんの御予約をいただき、ありがとうございました。

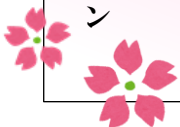


御献立「卒業御膳」

- | | |
|-----|--|
| 向付 | 湯葉豆腐 利久醬油餡
海老 ラディツシュ |
| 焼物 | 菜の花昆布締め
鯛から蒸し チーズ焼き
桜の香りを添えて |
| 煮物 | 若筍煮 木の芽
高野豆腐 春子椎茸 桜麩 |
| 揚物 | 豚肉明日葉ロール タラの芽
櫛形レモン |
| 口取 | 出汁巻き 蟹蒲鉾
芹と油揚のお浸し |
| お椀 | 鱈南蛮奉書巻
葱鮭汁 |
| お食事 | 赤飯
香の物 |
| 甘味 | ホワイトチョコプリン
みたらしほうじ茶ソース
エディブルフラワー
どら焼き |

平成三十一年三月九日
東京都立葛飾ろう学校

かつろうキッチン



向付

自家製の湯葉豆腐です。北海道大豆から豆乳を作り、湯葉が固まってきてからゼラチンで寄せました。

焼物

おからは鯛のから蒸しに使用しました。
加賀の郷土料理です。卵の花に具材を混ぜて鯛で包み、蒸した後、チーズをかけて焼いています。

揚物

東京特産の明日葉を豚肉で巻き、米粉を使用した衣で揚げています。

【全国高校生食育王選手権メニュー】



口取

鯡南蛮奉書巻は、鯡の南蛮漬けを桂剥き大根の甘酢漬けで包みました。
だし巻きも繰り返し練習しました。

お椀

葱鮭汁はまぐろのアラで引いた出汁と、一番出汁の混合出汁を使用しました。

【全国高校生食育王選手権メニュー】



甘味

ほうじ茶の香ばしさとカラメルのような苦みが隠し味の醤油と合わさり、みたらしソースとなっています。

醤油のほんのりとした塩気がホワイトチョコレートプリンを引き立てます。

【全国高校生食育王選手権メニュー】

月に1回の営業でしたが、たくさんの方に『かつろうキッチン』を御利用いただき、ありがとうございました。調理担当の生徒が8名と少ないため、食数も限定しての提供でした。

来年度は生徒人数が減ってしまい、また、就職に向けての職場実習なども入ることがあるため、担当人数によってはレストランメニューが変更になる場合がございますので、御了承ください。今後とも御支援、御協力をお願いいたします。