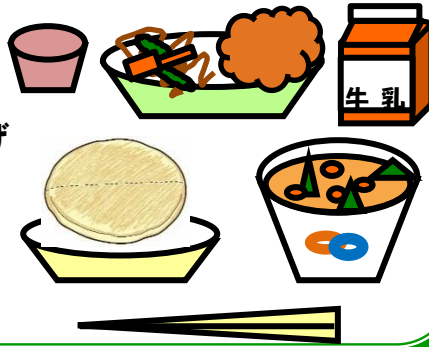


27日は、能登の献立です！

石川県



ピタパン 牛乳
とりにくののとしおからあげ
のとぶたやきそば
もずくのスープ
ルビーロマンゼリー



日本海に突き出している能登半島。豊かな自然が多種多様な食材を育む食の宝庫です。
新鮮な魚介や山の幸にも恵まれ、どの季節でも旬の食材を味わうことができます。

のとしお



能登半島で500年以上も前から受け継がれてきた伝統の方法で、海水から作られる海塩です。
能登塩はまろやかな味とコクのある旨みと甘みが特徴で体に必要なミネラルが多く含まれています。
今日の鶏の唐揚げとも相性が抜群です。

能登豚は、自然の恵み豊かな能登で育てられた豚肉です。もちもち食感とほのかな甘みが特徴の豚肉で、良質なタンパク質とビタミンが含まれています。

のとぶた



ルビーロマン



ルビーロマンは、巨峰の2倍にもなる大粒で、酸味の少ない上質な甘みが特徴です。希少価値が高いため日本1高い値段のつく超高級巨峰と言われています。