

# 10月の農家レストラン「まほろば畑」のご案内

令和 5年 10月 11日

生活総合科では、毎月開催される農家レストラン「まほろば畑」に本校のオリジナルスイーツを提供しています。

10月17日(火)は梨のゼリーを出品します。

農家レストラン「まほろば畑」についての詳しいことは、南国市のHPをご覧ください。

～祝13周年～ 本日のお品書き

デザート	香の物	サラダ類	酢の物	和え物	炒め物	揚げ物	煮物	汁物	ご飯物
千代姫ゼリー 梨のジュレ(農業高校メニュー)	漬物盛り合わせ	野菜サラダ	りゅうきゅうの酢の物	オクラの酢味噌和え	四方竹と豚肉の炒め物 こんにゃくとごぼうのきんぴら	とりの唐揚げ ナスのタタキ いも天	四方竹のポン切り煮 イタダリの炒め煮	味噌汁 つがに汁	白ご飯 五目寿司 四方竹の一口寿司

南国市産 四方竹  
「春のたけのこ」ならぬ「秋のたけのこ」  
切り口が四角に近いことからこの名前が付いています。  
旬は10月初旬からわずが1ヶ月程度で秋しか味わえない香少な山の幸として大人気です。

R5.10.17 まほろば畑