

「鶴翔レストラン」へようこそ！

阿久根屋にて1日限定 OPEN！
阿久根駅（阿久根市栄町1）
R1.12.14（土）11:00～14:00



みなさん、こんにちは！

今年で4年目を迎えた伝統の学科行事「鶴翔レストラン」！本日、開店します。

『地元産の食材』&『3年A組シリーズ（鶴翔高校産の野菜・加工品）』を使った献立」をコンセプトに、私たち食品技術科がメニューを考案して企画から調理・販売まで行います。先月の学校文化祭「飛翔祭」での提供メニューをさらにブラッシュアップ、地元の味を皆様にお届けします。お客様のおいしい笑顔、それが私たちへの最高のご褒美です♪

今年度は special present も！料理の下に敷いてあるランチョンマット、希望されるお客様にはそのまま差し上げます！私たちが慣れないながらも全て手作りしました。鶴翔高校ロゴマークがスタンプされた非売品です（笑）よろしければぜひお持ち帰りください！



【ハヤシライス定食 ￥700】

アレルギー原材料：牛肉 乳（バター 牛乳）

3年A組の「豚みそ」「醤油」「トマト」使用。スターゼンの国産牛肉たっぷりのハヤシライスに3年A組シリーズをてんこ盛り！

（☞ここだけの話）

新メニューです！大量の玉ねぎに泣かされました…（TT）私たちの涙の結晶!?お楽しみください（＾＾）v



【鶏もも肉のマーマレード照り焼き定食 ￥700】

アレルギー原材料：鶏肉

3年A組の「ぼんたんジャム」「醤油」使用。赤鶏さつまの鶏もも肉をぼんたんジャムの甘味を活かしたジューシーな照り焼きに。

（☞ここだけの話）

毎年、鶏解体実習の講習をさせていただいてる「赤鶏さつま」さんの鶏肉です。実習時は「ヤゲン軟骨！」「ぼんじり～♪」etc…居酒屋か!?



「かきたま汁」

アレルギー原材料：卵

3年A組の「しょうが」「ねぎ」使用
マルイの卵を主役に、阿久根産のえ
のき、学校産のねぎ・しょうが、赤
鶏さつまいもの鶏ガラなど、地元産の食
材にこだわりました。

(☞ここだけの話)

一般販売に向けて開発中の「肉醬」
を使用しています。うまみ成分たっ
ぷりの渾身の一品です！



「三色ゼリー」アレルギー原材料：乳（牛乳 生クリーム）

3年A組の「みかんジュース」「ミント」使用。

みかんジュース・紅茶（アールグレイ）・ミルクのゼリー生地
を3層に仕上げました。シンプルな味わいは食後にピッタリ♪
(☞ここだけの話)

「小さい頃ってさ～、紅茶とか苦手だったよね～」とJK同士
で昔話に花が咲き!?…ということで、数量&お子さま限定で
「2色ゼリー（ミルク・みかんジュース）」も用意していま
す。希望される方はウェーター・ウェイトレスにお申し付けく
ださい。(※ 凝固剤にアガーを使用しています)



「ごはん」

3年A組の「米」使用。全校生徒で田植えをした学校産の
お米！もちろん新米！

(☞ここだけの話)

クラス全員で「食育王選手権」に参加しました。参加賞は
「福井県のコシヒカリ」…。約30kg（タダで）ゲットし
ましたが、今回は学校米で（笑）



「マカロニサラダ」

アレルギー原材料 卵（マヨネーズ）
小麦（マカロニ）

阿久根市折口産のミニトマトをアクセントに♪
(☞ここだけの話)

「地味なヤツだけどいと困る、流行りじゃ
ない昔からの顔なじみ」…そんな自然体のつけ
あわせ。きゅうり、コーン、にんじん…彩り豊
かに仕上げています。

ご来店ありがとうございました
次回のレストラン営業は後輩に託します
いつかまた、皆様にお会いできるのを
楽しみにしています
2年食品技術科一同