

# 6月のうみまちテーブル

「食べるを通して地元の話をしませんか？」



こんにちは！ 鶴翔高校3年4組です。昨年度12月実施の阿久根屋「鶴翔レストラン」では多くのお客様に私たちの味を楽しんでいただきました。今年は「道の駅阿久根」様から声をかけていただいて、うみまちテーブルのランチイベントに参加させていただくことになりました。

「鶴翔レストラン」復活です～♪

今後、不定期ではありますが、鶴翔高校産の農産物や加工品、地元産の素材を取り入れた味をお届けする予定です。お楽しみに！

「小椋箱とフラウンエのきのしレモンジェ/ベーゼ」  
「いちごババロア」は私たちが調理しました！



いちごババロア  
(cooked by 鶴翔高校)

えんどう豆のグラタン  
(えんどう豆:まつき農園)

オクラの煮浸し  
(オクラ:笹原農園)

セミドライぶどうのキャロットラペ  
(ぶどう:落合農園)

ちらし寿司

ルッコラと紅甘夏とミニトマトのサラダ  
(ルッコラ:コッリーナ・テル・マーレ)  
(ミニトマト:赤崎農園)

旬魚のフライ

料理長のだし巻き卵

小椋箱とフラウンエのきのしレモンジェ/ベーゼ  
(小椋箱:鶴翔高校 フラウンエのきの:まつき農園)  
(cooked by 鶴翔高校)

旬魚の一夜干し

かぼちゃのごまコロッケ

アボカドと地魚のマリネ

季節のお煮しめ

★ 記載のないメニューは、道の駅阿久根&木原里奈さん(地域おこし協力隊)の調理です。