

※各メニューの説明はあくまで6年4期の
担任が調べたものですので、
物産の教文と異なる場合はご容赦願います。
※写真はイメージです。

とりあえず

・枝豆つかみどり

成熟して硬くなる前未成熟な大豆が
えだだめで、枝についた実を食べた
ことからこう呼ばれています。

300円 (税込324円)



・さっぱり組! 塩だれきゅうり

野菜の一つ。ビタミンC豊富。
ウリ科キュウリ属のつる
性一年草。日本へは
平安時代に中国から遠来。

380円 (税込410円)

・あっさり組! 漬物盛り合わせ

野菜などを空気と遮断する効果を
持つ漬け込み材料とともに漬け込み、
保存性を高めるとともに熟成させ、
風味をよくした保存食品。

380円 (税込410円)

・つつん組!たこわさ

複数の吸盤がついた8本の触手を特徴と
する。一般には足と呼ばれるが、
学術書などでは腕と表現されることが多い。
(英語でもarm(腕)と呼ぶ)
Octopus(英語)/Octopoda(スペイン語)
などつつりはギリシャ語の
[8本足(oktopous)]に由来する。

380円 (税込410円)

・赤組! キムチ

白菜などの野菜を葉などで漬けた
真っ赤な色が特徴的な漬物である。

380円 (税込410円)

・ピリパリ組!チャンジャ

日本風に言うならば「鰹の塩辛」。
鰹の内臓をキムチ風の薬味であえて
醗成させたもの。

400円 (税込432円)

・白組! 冷奴

角材を大きく四角に切ることを「奴に切る」
といい、これが冷奴の語源である。

300円 (税込324円)



・ひらひら組!えいひれ

エイヒレ(鰐鱈)は、エイのひれを乾燥させた水産加工食品。
主に、ガンギエイ、アカエイなどのひれを用いる。

380円 (税込410円)

・パリパリ組! えびせんべい

えびのすり身とデンプンを混ぜて作る
伝統的な水産加工品。

350円 (税込378円)

・コリコリ組! さめ軟骨梅和え

体の大きさは種によって異なり、最大の
ジンベエザメ(体長およそ14m)から最小の
ツラナゴビトザメ(体長22cm)まで
さまざまであるが、平均的には1-3mの
ものが多い。

380円 (税込410円)

・●●組! 味付けうずら玉子

ウズラの卵殻表面には褐色のまだら
模様があるが、これは卵を外敵から
守るカモフラージュの効果がある。

280円 (税込302円)

・ぴかぴか組! ホタルイカ沖漬け

沖漬け(おきづけ)とは、イカやアジやキスなどを
醤油に漬け込んだ料理。イカを漬け込んだものは
「イカの沖漬け」と呼ぶ。

400円 (税込432円)

・すらすら組! トマトスライス

トマトは、南アメリカのアンデス山脈高原地帯
(ペルー、エクアドル)原産のナス科ナス属の植物。
また、その果実のこと。

280円 (税込302円)



・ふわふわ組! 梅くらげ

クラゲ(水母、海月、水月)は、刺胞動物門に
属する動物のうち、淡水または海水中に
生息し浮遊生活をする種の総称。

380円 (税込410円)

★当店では5%のサービス料を頂いております。

注射器 サラダ先生たち

注射器ドレッシング

・保健の先生のミドリの!シーザーサラダ

1924年、メキシコ・ティファナのレストラン「シーザーズ・ブレイズ」のオーナーシーザー・カルディーニに
よって手元に残っていたありあわせの材料で調理されたのが最初。

580円 (税込626円)

・英語の先生BOBUKOBU(ボブコブ) サラダ

〈豆腐とささみのサラダ〉~注射器添え~

1930年前後、ハリウッドのレストランオーナー、ボブ・コブ氏が常連さんの
ためにありあわせの素材で作った「まかないサラダ」

620円 (税込669円)

・海先生(かいせんせい) サラダ〈海鮮サラダ〉~注射器添え~

江戸時代以前の日本は野菜を生食する習慣はなかった。単品としては1949年GHQの宿舎
帝国ホテルでクリスマスパーティーにシーザーサラダが提供されたのが始まり。

680円 (税込734円)



・調理実習ポテトサラダ 480円 (税込518円)

自分で調理してもらう商品です。

ポテトサラダは、茹でたジャガイモを主材料としたサラダのことである。

ポテサラと略される場合もある。

