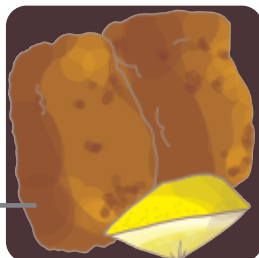


おしながき

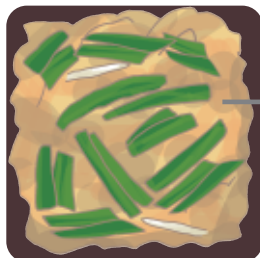
【混ぜご飯】

栃木県産のかんぴょうと九尾の狐にちなみ油揚げを使用した混ぜご飯。



【モロの竜田揚げ】

高たんぱくで低脂肪なモロ(モウカザメ)は栃木県民のソウルフード。

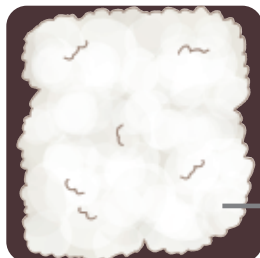
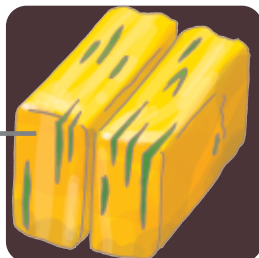


【ほうれん草のツナ和え】

茎が太く、葉が肉厚で食べごたえのある那須地域産のほうれん草を使用。

★【ニラの卵焼き】

肉厚でみずみずしい「那須のニラ」を使用。



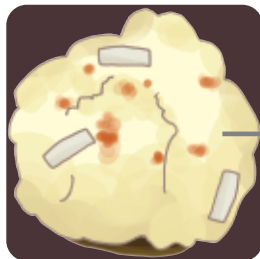
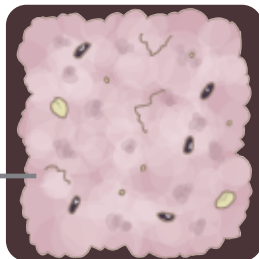
【那須和牛使用

特製ハンバーグ】

那須高原の大自然に囲まれた雄大な地域で生産され格付けがA・B3等級以上の黒毛和牛である『那須和牛』を使用。

★【美なすの味噌田楽風】

色が濃く、調理しても煮崩れしにくい「那須の美なす」を使用。



★【白ご飯】

ご飯ものはすべて「なすひかり」を使用。甘みや香りがしっかりとありお米の粒が大きいのが特徴。

★【きのこのチーズ焼き】

「あまたにチーズ工房」のもちっとした食感が特徴的なモッツアレラチーズを使用。

★【五穀米ご飯】

5種類以上の穀物をブレンドした五穀米ご飯。

★マークは「JA なすの」からの提供食材です。