



九条ねぎと
聖護院だいこんの
そぼろあんかけ

Kujo negi green onions and
Shogoin daikon radish
minced meat and thick sauce

750円(税込825円)



九条ねぎのつくね串
～柚子味噌添え～

Kujo negi green onions meatball
skewers with yuzu miso sauce

550円(税込605円)

12月5日～14日 期間限定

京都光華女子大学
健康科学部健康栄養学科

「京都の食文化」

学生による考案メニュー

産学連携 メニュー

フェア



九条ねぎと
金時にんじんの春巻き

Kujo negi green onions and
Kintoki ninjin carrot spring rolls

550円(税込605円)



金時にんじんと
奥丹波どりの
味噌煮込み

Kintoki ninjin carrot and
Okutanba chicken stewed in miso

880円(税込968円)

九条ねぎの出汁巻き玉子

Dashi rolled egg
with Kujo negi green onions

550円(税込605円)



九条ねぎの出汁巻き玉子は
「みのる膳」にも入ります。



京都ならではの
「都市農業」の魅力を伝える
JA京都市メディア
Link WEBサイト

季節の野菜

九条ねぎ

JA京都市管内の生産者は、播種作業から収穫までに1年以上の時間と手間を掛ける伝統的な栽培方法にて、九条ねぎを栽培しております。首都圏をはじめとした日本各地で、お鍋や麺類など様々なお料理に使用されています。



金時にんじん

「京にんじん」とも呼ばれる金時にんじんは、京料理やお正月料理に欠かせない食材として長く親しまれてきました。中まで真っ赤で、肉質は柔らかく甘みがあり、煮炊きすると味はさらに引き立ちます。



アレルギーについて

- ・アレルギー特定原材料については、スタッフにお尋ねください。
- ・商品は全て同一の厨房内で調理されており、調理・盛り付けの過程で
- ・アレルギー物質が混入する可能性があります、あらかじめご了承ください。

※写真はイメージです。

全農