

★明治 4 年 8 月の献立（「文部省往復明治 4 年甲 544～546 丁」）

朝飯 飯米上白 鶏卵大二つ 但し小皿に醤油添え 香の物一品。
 昼飯 飯米上白 牛肉目方 60 匁 但し製法は適宜
 煮染物一皿 品は蓮根 芋類 大根 人参等なり 香の物一品。
 夕飯 飯米上白 鶏肉肴
 八寸位の鯛なれば四つ切一つ
 但し製法は適宜隔日碗盛りに替える可
 魚の類は鯛 ヒラメ 鰯 サワラ 鱸（スズキ）セイゴ コチ ホーボー キスの類宜し
 煮染物昼同断 香の物一品。

★明治 4 年 9 月の献立（「文部省往復明治 4 年甲 564～568 丁」）

朝飯 パン五分巾三切れ 鶏卵二つ 漬物但し清潔の物 茶中等
 午飯 パン五分巾二切れ スープ巻 極上牛肉半斤 漬物 茶
 晩飯 極精白米
 魚 鯛 ヒラメ ハモ スズキ 漬物 茶

※参考資料：構内に屠牛場開設の文部省への申請書（文部省往復明治 4 年甲 417 丁）。

