

1月21日(水)に箱膳を実施しました。



<献立>

- ・せりごはん
 - ・白身魚のラタトューユ
- <ラタトューユ>
- ・桜海老入り大根餅
 - ・イカと青菜の煮浸し
 - ・金時煮豆
 - ・果物



～調理師からのワンポイントアドバイス～

今回の箱膳はあっさりとした味付けで食べやすく仕上げました。メインのラタトューユは色彩を意識して、カラフルにし、塩加減も程よく調理しました。

また、ご飯も鮭と季節の野菜を使用し、香りをほんのりと残しつつ炊き上げました。

