１０月１４日(水)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

- 炊き込みご飯
- 魚の生トマトハーブソースかけ
- 秋野菜盛合わせ
- 温野菜サラダ
- 桜漬け大根
- 果物

＊炊き込みご飯＊

秋の味覚、きのこの炊き込みご飯です。
たっぷりのきのこを薄い醤油だしで炊き上げました。
きのこの旨味が広がり食欲をそそります。

＊温野菜サラダ＊

しゃぶしゃぶをイメージした温野菜サラダです。
ゴマ風味のドレッシングでどうぞ。

＊魚の生トマトハーブソースがけ＊

フレッシュトマトを使った特製のトマトソースの一品です。生トマト、玉ねぎ、生クリームをベースとしたコクのあるソースに三種類のハーブ(バジル、オレガノ、ローズマリー)を加え、香り豊かに仕上げています。白身魚を引き立てる上質の一品です。

＊秋野菜盛合せ＊

野菜の美味しい季節になりました。ひとつひとつの野菜を味わってもらいたく炊き合わせにしました。この一品で野菜本来の味、季節感などを感じて頂ければと思います。