１２月９日（水）に箱膳を実施しました。

＜献立＞

・かにご飯

・白身魚のカレーソース

＜ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ・ｶﾘﾌﾗﾜｰ＞

・炊き合わせ

・ささみと水菜の温野菜サラダ

・うぐいす豆

・果物

＜かにご飯＞

風味豊かなカニの炊き込みご飯です。
薄味で炊き込むことにより、カニの香り、旨味が広がり他の料理も引き立てる良いご飯に仕上がります。

＜白身魚のカレーソース＞

白身魚にかかるソースはカレー風味の深い味わいになっています。
玉ねぎ、人参をバターで炒め、チキンブイヨン、カレールウで味を調えます。
次にオレガノ、パセリで香りをつけ、最後に生クリームを加えて全体をまろやかに仕上げています。色々な料理に使える上質なソースです。

＜炊き合わせ＞

ほんのり甘い高野豆腐、歯ごたえの良いれんこん、エリンギを彩り良く盛り合わせた一品です。素材をいかした味付けでどこかほっとする一品となりました。

＜ささみと水菜の温野菜サラダ＞

シャキシャキとした食感の水菜とほぐしささみを合わせた温野菜サラダです。
ほんのりゴマ風味のドレッシングで箸休めにどうぞ。