＊３月１１日(水)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

・菜の花と桜海老のご飯

・蒸魚のねぎソース

＜ねぎソース＞

・揚げ出し豆腐

・豆苗の炒め物

・金時煮豆

・いちご

～調理師からのワンポイントアドバイス～

主食は菜の花と桜えびのご飯です。米・桜えび・調味料を混ぜ入れきれいなピンク色に炊き上げました。その後、茹でた菜の花を混ぜ合わせます。季節を感じさせる彩りに仕上がりました。蒸し魚には酢醤油ベースの和風のねぎと水菜のソースをかけています。

炒め物は旬の野菜の豆苗を使い、ごま油で炒めたのでとても風味の良い炒め物が出来ました。揚げ出し豆腐には生姜あんを使用しています。