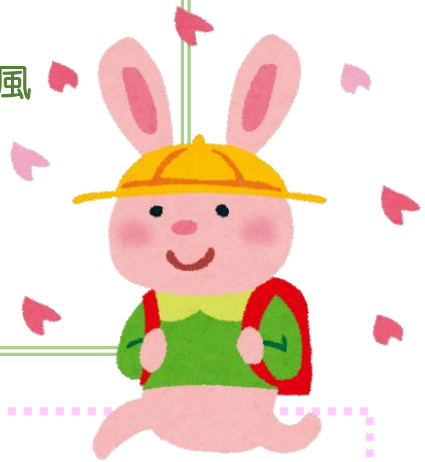
# ＊４月８日（水）に箱膳を実施しました。

＜献立＞

- ふきの炊き込みご飯
- 鮭のHOTガーリックソース
- 炊き合わせ
- カニと水菜のごましゃぶ風
- うぐいす豆
- マンゴー



**～ふきの炊き込みご飯～**
ふきの香りがほんのり漂う炊き込みご飯。優しい味に仕上げました。季節の味を楽しんで下さい。

**～鮭のHOTガーリックソース～**
鮭にかかるソースは風味豊かなガーリックをベースとし、生クリーム、バジルを加え、コクと香りをプラスしています。深みのある一品に仕上がりました。

**～炊き合わせ～**
お出しのしみた高野豆腐と彩りのよい野菜の煮合せです。
素材ひとつひとつの味をお楽しみください。

**～カニと水菜のごましゃぶ風～**
シャキシャキとした食感の水菜にカニの旨味を加えたかにしゃぶ風温サラダです。