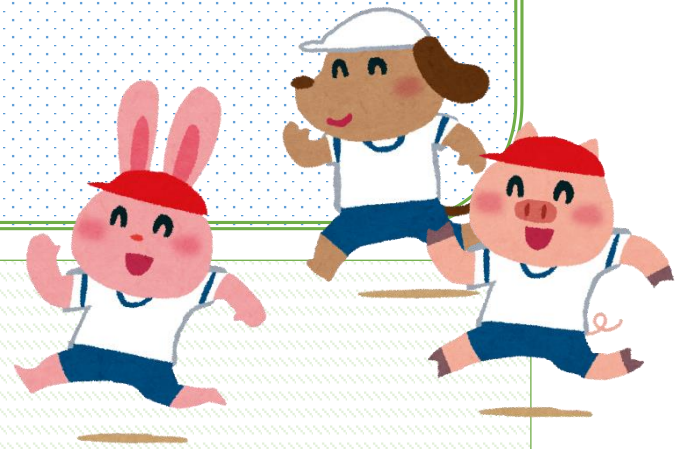
＊5月27日(水)に箱膳を実施しました。

＊献立＊

・いかピラフ
・魚のムニエル味噌だれ
　＜味噌だれ＞
　＜ほうれん草のごま和え＞
・煮物の盛り合わせ
・マリネ
・煮豆
・果物



～調理師からのワンポイントアドバイス～

＜いかのピラフ＞

いかとごぼうは炊き込み、バターと三つ葉を加えサッと炒め味を調えました。

＜タイのバルサミコソース＞

玉ねぎ、トマトを圧力鍋で調理し、冷めたところでバルサミコ酢と梅ジュレ、オリーブオイルを用いて、初夏にふさわしくさっぱりと仕上げました。

＜菜の花のごま和え＞

まずごまをミキサーにかけ、ペースト状にしました。醤油を加え、練り上げました。そして、菜の花と和え込みました。