＊6月 24 日（水）に箱膳を実施しました。

＊献立＊

・れんこんの梅風味ご飯

・蒸魚の湯葉あんかけ

・茄子の田楽

・ほうれん草のソテー

・漬物

・果物

～調理師からのワンポイントアドバイス～れんこんの梅風味編～

れんこんを食べやすい大きさに切り、梅酢と梅肉を合わせた昆布ダシで炊き上げました。そして最後にしそを混ぜ込みました。さわやかな梅としその風味がきいたこれからの季節にぴったりのごはんです。