7月22日(水)に箱膳を実施しました。

＊献立＊

＊トマトライス

＊蒸魚のバジルソース

＜付け合せ＞

＊盛合せ

＊さっぱり合え

＊桜漬け大根

＊すいか

～調理師からのワンポイントアドバイス～

全体的に風味豊かなさっぱりとした味付けに仕上げました。

＜トマトライス＞

トマトは皮をむき、種を取り除いた後につぶします。コンソメで調味し、ごはんと一緒に炊き込み、ほんのり赤見をだしました。

＜蒸魚のバジルソース＞

バジルソースにはらっきょう漬けをみじん切りにし、シーザードレッシング・パッチョバジルドレッシングを和えて作っています。
らっきょうをみじん切りにすることで食感も楽しめ、さっぱりといただけますよ。