8月12日(水)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

＊五目御飯

＊白身魚のクレソンソースかけ

＜付け合せ＞

＊炊き合わせ

＊茄子と豚肉のごましゃぶ風

＊桜漬大根

＊フルーツ白玉

～五目御飯～

具だくさんの炊き込みご飯は薄い醤油ダシで炊き上げ、やさしい味に仕上げています。
おかずとの相性も良く食欲をそそります。

～白身魚のクレソンソースかけ～

すがすがしい香りのクレソンをソースに用いた一品です。生クリーム、バターを使ったコクのあるソースにクレソン、ローズマリーを加え、味に香りと深みを与えています。白身魚を引き立てる上質なソースになりました。

～炊き合わせ～

冬瓜はすっきりとした味わいから暑い夏に涼を感じられる野菜として喜ばれます。オクラを添えて涼しげな一品となりました。

～茄子と豚肉のごましゃぶ風～

今が旬の茄子はみずみずしく、豚肉とも良く合います。
ゴマ風味のドレッシングに梅肉をほんの少し加えて和えました。後味さっぱりの一品になっています。