９月３０日(水)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

- 炊き込みご飯
- 魚のホワイトソースがけ
  ＜ほうれん草＞
- 盛合せ
- きのこバジルソテー
- 佃煮
- 果物

＜調理師からのワンポイントアドバイス＞

秋の季節も少しずつ深まり、山の木々にも紅葉が色づくようになってきました。
今回の箱膳はそんな季節にぴったりな彩りの良いさっぱりな味わいに仕上げました。どうぞお召し上がり下さい。

～きのこバジルソテー～

季節の野菜をふんだんに使用し、トマトと相性の良いバジルで調味しました。バジルの風味を生かすことにより
アクセントのある味わいを引き出しました。どうぞお召し上がり下さい。

～魚のホワイトソースがけ～

白色を基調とした濃厚なホワイトソースの中に赤と黄色のパプリカを織り込み、彩のよいソースにしました。
更にホワイトソースは豆乳を混ぜると濃厚かつマイルドな味わいに仕上がります。