９月９日（水）に箱膳を実施しました。

＜献立＞

・しそご飯

・豚カツ

＜茹ほうれん草＞

＜豚カツ用つけポン酢＞

・豆腐のきのこあんかけ

・カリカリじゃこのサラダ

・漬物

・コーヒー寒天

～しそご飯～

塩で炊いたご飯にしその葉を混ぜ込みました。
シンプルで香りが良く、今回の箱膳において全ての品と合う主食です。９月に入り、涼しさを感じる気候ですが、秋というイメージにも合うものだと思います。

～豚カツ～

豚のヒレ肉を使用しているので、肉は柔らかく、揚げ加減も食感がサクッとするように仕上げています。大根おろしとポン酢を混ぜて、おろしポン酢をつけながらお召し上がり下さい。しそご飯とも合いご飯が進む一品です。

～豆腐のきのこあんかけ～

豆腐を薄めに味付けしたダシ醤油で煮て下味をつけます。
そして、その上にしめじ、えのきのきのこあんをかけています。
色の良いもみじ形の生麩を添えることで全体的な色の調和をとりました。

～カリカリじゃこのサラダ～

しらすをゴマ油で炒め、香りを出すことと、食感を強くすることを心がけました。
和風のドレッシングととても合いレタス、水菜の新鮮なシャキシャキ感とも、炒めたｼﾞｬｺが合うのであっさりとしていて香りの良いサラダです。