１月２０日(水)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

・せりごはん

・鰆の西京焼き

＜菜の花＞

・おでん風

・温野菜サラダ

・うぐいす煮豆

・みかん

＜せりごはん＞

酒、みりん、薄口醤油で調味したダシでごはんを炊き上げます。
さっと湯通し、下味をつけておいたせりを配膳の進み具合を見ながら、
１釜ずつ混ぜ込むことで色と香りが飛ばないように工夫しました。

＜鰆の西京焼き＞

寒鰆に酒、みりんを合わせた味噌を丁寧にぬり重ね、一晩漬け込みました。
低温のオーブンでじっくりと焼き上げます。味噌が焦げやすいので、焼き上がりのタイミングには注意が必要です。

＜おでん風＞

おでんには大根・厚揚げ・ねじりこんにゃく・なるとなどの一般的な食材に加え、ミニトマトも使用し、しっかりと煮込みました。

＜温野菜サラダ＞

寒さで甘味が増した白菜を赤ピーマンと合わせ、ゴマドレッシングで仕上げました。