２月１０日(水)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

- 中華おこわ
- 白身魚の甘酢あんかけ
  ＜あん＞
- 小松菜のにんにく炒め
- かぶの中華煮
- 漬物
- フルーツ白玉

＜中華おこわ＞

おかずと一緒にも楽しめる中華おこわに仕上げるために、米ともち米は３：１の割合で炊き込み、おこわにしました。食材はたけのことしいたけを使用しています。筍の食感と椎茸の香りが楽しめるごはんとなっています。

＜白身魚の甘酢あんかけ＞

白身の魚に片栗粉をつけて揚げ、甘酢をかけた料理です。
彩りを良くする為にあんには野菜を三種類混ぜ込み、食感も楽しめるように仕上げました。酸味も利いているので食欲もでる一品です。

＜小松菜のにんにく炒め＞

小松菜の炒め物に桜えびを混ぜ合わせました。
にんにくベースで中華風に炒めました。香りも桜えびと合い、食感も良い炒め物です。口の後に残る桜えびの香りが印象的です。

＜かぶの中華煮＞

かぶは中華風のだしで一度柔らかく煮込みます。その煮汁でかぶの葉とカニカマを炊き、卵でとじてあんを作ります。盛り付けたかぶにあんをかけて出来上がりです。かぶを余らせることなく使い、色彩のよい一品となっています。