３月２３日(水)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

・人参ごはん

・鯛のホワイトソースかけ

＜春キャベツ＞

・盛合わせ

・豆苗の炒め物

・つぼ漬け

・苺のロールケーキ

＜人参ごはん＞

人参は薄口醤油とだしを合わせただしでごはんと一緒に炊き込みます。炊き上がり直後にしらすを入れ、15 分蒸らします。配膳の直前にねぎを混ぜ込み、予熱でねぎの色が鮮やかな緑に変わったら完成です。ねぎに香りがアクセントになりしらす引き立てます。

＜鯛のホワイトソースかけ＞

鯛は塩こしょうをして、下味をつけ、軽く小麦粉をまぶします。溶かしバターをぬり、こんがり焼き上げます。手作りのホワイトソースをかけ彩りにパプリカパウダーをかけました。付け合せにはシンプルに塩こしょうで味付けした春キャベツのソテーを添えています。

＜炊き合わせ＞

それぞれの素材のよさをいかすために、食材によって炊き時間を変えました。