３月９日(水)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

・海鮮ピラフ

・魚のバルサミコソース添え

＜バルサミコソース＞

＜付け合せ＞

・盛合わせ

・春雨サラダ

・果物

＜海鮮ピラフ＞

桜えびの彩りと風味を生かし、色鮮やかでさっぱりとした味わいのピラフに仕上げました。春の到来を思わせるにふさわしい一品です。

＜魚のバルサミコソース＞

白身魚のたんぱくな味にバルサミコ酢の酸味を効かせたソースを上からかけました。口の中に広がるバルサミコの風味を味わいください。

＜春雨サラダ＞

バジル入りパッチョドレッシングを使用して仕上げました。

カニカマ、きゅうり、春雨の材料にピタリと当てはまったさっぱりとした味わいになりました。