H28年4月27日(水)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

- じゃこご飯
- 白身魚のキャロットソースかけ

＜キャロットソース＞

＜付け合せ＞

- 炊き合わせ
- カニと水菜のごましゃぶ風
- 漬物
- 果物

＜じゃこご飯＞

さっと塩抜きしたしらす干しを薄い醤油だしで炊き上げたご飯です。炊き上がりにごま、三つ葉を加えバランスの良い炊き込みご飯になっています。

＜白身魚のキャロットソース＞

白身魚にピューレ状にした人参をベースとしたソースをかけた一品です。人参ピューレ、生クリーム、ローズマリーでコクと香りを加え味を調えた後、アクセントにレモンの皮を加えています。淡白な白身魚とさわやかなソースの組み合わせをお楽しみください。

＜炊き合わせ＞

お出汁のしみた高野豆腐と彩りの良い野菜の煮合わせです。素材ひとつひとつの味をお楽しみください。

＜カニと水菜のごましゃぶ風＞

シャキシャキとした食感の水菜にカニの旨味を加えたサラダです。相性の良いゴマドレッシングで食べやすく仕上げています。