H28 年5月11日(水)に箱膳を実施しました。



<献立>

*たらこごはん

*焼き魚のイタリアンソース

<イタリアンソース>

* 煮物盛合わせ

*煮浸し

*うぐいす豆

*オレンジ



~調理師からのワンポイントアドバイス~

<たらこご飯>

春の季節も後半に差し掛かり、季節の移り変わりを感じる様相になってきました。春の香りを残すべく、まだまだ旬の食材である色鮮やかな桜海老をふんだんに使用し、しらす干しとたらこの味わいを生かした炊き込みご飯に仕上げました。食材の風味と鮮やかな桜色の融合を楽しんでいただきたいと思っております。

<焼き魚のイタリアンソース>

魚はさっぱいとした白身魚を使用し、表面にはオイスターソースを少量塗って焼き上げ、下味にアクセントをつけました。ソースは色といどりの食材を使用し、味付けにはベースとしてケチャップやチリソースなどで深い味わいをかもし出しました。















