H28 年5月25日(水)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

＊たけのこご飯

＊鶏のから揚げ

＜付け合せ＞

＊煮物盛合わせ

＊菜の花浸し

＊桜漬大根

＊青りんごの冷凍ゼリー

～鯛とたけのこの炊き込みご飯～

たけのこは米と一緒に炊き込みます。鯛は骨をとり杜旗にしたものを炊きあがりに入れ、蓋をして 10 分蒸らします。蒸れたら鯛をほぐしながら混ぜ込みます。
アクセントに木の芽を添えました。

～煮物盛合わせ～

つわぶきは塩ですり、カットして下茹でします。
だしと薄口醤油で炊きました。
ししとうはサッと油で酢上げし、冷たいダシに漬け込み色を残しつつ食べやすい食感に仕上げています。

～鶏のから揚げ～

薄口醤油、にんにく、生姜で下味をつけた鶏肉を片栗粉をまぶしてからっと揚げます。熱いうちに甘酢ソースにつけ白ネギをまぶしてすぐにあげます。

～菜の花浸し～

菜の花と蒸したささみをからし醤油で和えました。