H28 年6月 22 日(水)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

＊五目御飯

＊魚のオニオンソース赤ワイン風味

＊炊き合わせ

＊鮭と水菜の温サラダ

＊漬物

＊果物

～魚のオニオンソース赤ワイン風味～

白身魚に玉ねぎをベースとしたソースをかけた一品です。ピューレ状にした玉ねぎに生クリーム、バジルを加え味付けをし、仕上げに赤ワイン、パプリカパウダーで淡い香りと彩りをつけています。白身魚を引き立てる上質なソースに仕上がりました。

～五目御飯～

具だくさんの炊き込みご飯は薄い醤油だしで炊き上げ、素材をいかしやさしい味に仕上げています。

～炊き合わせ～

よく味のしみたがんもどきと彩りの良い野菜の煮合わせです。一つ一つ丁寧に素材をいかした味付けにしています。

～鮭と水菜の温サラダ～

シャキシャキ野菜と鮭の旨みを合わせた温サラダです。さっぱりとしたイタリアンドレッシングが良く合います。