7月13日（水）に箱膳を実施しました。

＜献立＞

- ピラフ
- 焼魚マンゴーソース

＜ソース＞

＜付け合せ＞

- ゴーヤ海鮮チャンプル
- 茄子浸し
- 金時煮豆
- 冷凍みかん

＜ピラフ＞

さっぱりとした副食を取り揃えたので主食は食べ応えのあるピラフにしました。
ポイントは色鮮やかにするために桜海老を加えました。

＜ゴーヤ海鮮チャンプルー＞

沖縄の夏の料理の代名詞ゴーヤチャンプルに肉の代わりに海の幸を加えました。
少し苦味のある味が食欲をそそります。

＜焼魚マンゴーソース＞

夏の到来に向け、マンゴー、ブルーベリー、トマトに梅ソースとバルサミコ酢でアクセントを付けつつ、酸味を少し効かせたさっぱりとした味わいに仕上げました。