7月27日（水）に箱膳を実施しました。

＜献立＞

・枝豆ごはん

・豚肉の生姜焼き

＜ミニトマト・コーン＞

・盛合わせ

・ゴーヤサラダ

・そうめん

・桜漬け大根

～調理師からのワンポイントアドバイス～

今回は食欲が落ち気味な暑い時にも食べやすいそうめん汁をつけました。枝豆ごはんは全体のバランスを考えて、塩分控えめに炊き上げています。

＜豚肉の生姜焼き＞

軟らかい部位を使い、しっかりと加熱してから手作りの生姜ダレをからめました。旬のとうもろこしとミニトマトをあしらい彩りもよく仕上げました。

＜ゴーヤサラダ＞

薄くスライスし、塩をあてたゴーヤをサッと下茹でし、カニカマとゆず香る和風ドレッシングで和えています。苦味と酸味のバランスがくせになります。