H28年8月10日(水)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

＊ひつまぶし風

＊豚肉のおろしポン酢かけ

＜おろしポン酢＞

＊茄子の揚げ出し

＊ごま和え

＊桜漬大根

＊果物

～ひつまぶし風～

普段の献立では使用しないうなぎを使用しました。うなぎは食べやすいようにこま切れにし、ご飯・うなぎのタレと一緒に混ぜ込み、ひつまぶしにしました。錦糸卵とねぎをごはんの上に盛り付けることで見た目も味も中和されたバランスの良い主食に仕上がりました。

～茄子の揚げ出し～

ししとう、赤パプリカは色鮮やかに仕上げるために軽く湯通しし、かぼちゃは柔らかく食べれるように先に蒸してから焼いています。ナスは素揚げし、だし汁は生姜の風味が残るだしです。色を意識し、揚げ物ですが野菜主体で重くない揚げ物の盛合わせにしました。

～豚しゃぶのおろしポン酢和え～

ゆでた豚肉・人参・水菜・キャベツを混ぜたサラダ風の豚しゃぶです。
ソースは大根卸しとポン酢を合わせたものをかけています。
とてもあっさりとしていて、野菜の食感もしっかりとしています。

～ごま和え～

いんげんは食感を活かすように下ゆでしています。
ごまを粗くつぶし、香りがより強く残るようにしました。