９月１４日（水）に箱膳を実施しました。

＜献立＞

・栗小豆ご飯

・魚のムニエル

＜きのこソテー＞

＜ソース＞

・ラタトゥイユ

・ほうれん草の和え物

・うぐいす豆

・果物

＜調理師からのワンポイントアドバイス＞

～栗小豆ご飯～

初秋の到来を歓迎すべく、小豆ご飯に桜エビの風味をつけ、その上に旬の食材‘栗’を添えました。味付けは塩のみで桜エビの風味を活かした主食に仕上げました。

～魚のムニエル～

淡泊な白身魚のムニエルに個性のある味わいを持つ赤みそにバターを加え、マイルドなソースに仕上げました。

付け合わせには秋の食材であるきのこ類をふんだんに使用しました。

～ラタトゥイユ～

フランス南部のプロヴァンス地方ニースの野菜煮込み料理で特に夏野菜をふんだんに使用します。

夏の終わりにふさわしく、トマトの酸味を少し活かした味わいに仕上げています。色とりどりの一品をお召し上がりください。