９月２８日(水)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

・十六穀米

・魚のムニエル

＜ソテー＞

＜カボス・魚型醤油＞

・そぼろ煮

・オイスターソース炒め

・漬物

・梨

＜調理師からのワンポイントアドバイス＞

～鮭のムニエル～

無塩バターでこんがり焼きあげ、しめじとほうれん草のソテーを添えました。
バターの風味とかぼすの酸味で塩分を控えても美味しく食べられるように工夫しました。
お好みで醤油をかけて召し上がってください。

～そぼろ煮～

かぼちゃは、一口大にカットし、さっと湯通ししてからほど良いかたさに炊き上げ、仕上げにそぼろあんをかけています。
里芋はそぼろから出た鶏のうまみたっぷりのだしで軟らかく炊いています。人参は適度に歯ごたえを残し、人参の甘さをいかして味付けしています。彩りに絹さやを添えて見た目もきれいに仕上げました。