3月12日(火)に
箱膳を実施しました。

＊ふきの炊き込みご飯

フキのシャキシャキとした食感と春の香り満載の炊き込みご飯です。

＊ソースの照り焼きチキン

鶏肉を焼き、ウスターソースを中心とした合わせ　調味料でからめ、マヨネーズをかけて仕上げました。

＊海老のさくら蒸し

海老のすり身と豆腐を混ぜて蒸し上げた一品です。ふわふわの食感に海老のプチプチ感を残しました。素材の味をお楽しみ下さい。

＊白菜サラダ梅ドレッシングかけ

白菜は甘味も強くサラダにぴったりです。さっぱり　とした梅ドレをかけてどうぞ。

＊まいたけと水菜の清汁

まいたけの香りが漂うやさしい味のお吸い物。
お口直しにどうぞ。

3月21日(木)に
誕生日会を実施しました。

MENU

オムライス

ハンバーグ

ポテトサラダ

イチゴ・オレンジ

今回はお子様ランチをイメージしました。春なので、赤・黄・緑色が入るよう彩り良く作りました