4月9日(火)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

- せりごはん
- チキンカツ

  ＜卸し大根ソース＞

  ＜春キャベツ・ミニトマト＞
- 南瓜の盛り合わせ
- 木の芽和え
- 桜漬
- いちご

＜せりごはん＞

季節の野菜である**せりを**さっと茹で、食べやすい大きさに切り、炊き込みご飯の中に混ぜると、色が変わらず、食べるとシャキシャキ感も楽しめます。
せりの香りで**春**を感じますね。

＜チキンカツ＞

チキンカツは油っこくなりがちですが、卸し大根ソースの中に子ねぎと酢・醤油を加え、**さっぱり**と仕上げました。

＜桜漬＞

桜の花びらを印象付ける甘酢の大根漬けをあしらいました。

＜木の芽和え＞

春の息吹である**木の芽**を使い、山の恵のタケノコと海の恵である生わかめを使い木の芽和えにしました。山のものと海のものを合わせると愛称がよく美味しいですよ。