

8月7日(水)に箱膳を実施しました。







献立

- ・生姜ご飯
- ・豚ヒレ肉のトマトソース煮
- 夏野菜の盛り合わせ
- ・ミモザサラダ
- ・フルーツ白玉
- 奈良漬



く生姜ご飯>

暑い季節にぴったりのさわやかな炊き込みご飯です。 キリッとした生姜の風味が食欲をかき立ててくれます。 夏バテ防止にもいいですよ!

くミモザサラダン

ミモザとは黄色の小さな花。 ゆで卵の黄身をこの可愛い花に見立てて名付けられました。 ノンオイルドレッシングでさっぱりどうぞ。

<豚ヒレ肉のトマトソース煮>

豚ヒレ肉を焼き、それを特性のトマトソースで軽く煮込んだ料理です。ローズマリー、レモンの皮で香り付けをプラスして深い味と香りに仕上げました。調理担当者一押しの一品です。

<夏野菜の盛り合わせ>

茄子、オクラ、人参の盛合わせです。特に油と相性の良い茄子 は油でさっと揚げ、醤油だしに漬け込みました。ひと手間加え て美味しく召し上がってください。