10月9日(水)に箱膳を実施しました。

【献立】

・そぼろご飯

・鮭のきのこソース

＜きのこソース＞

＜グリーンアスパラ＞

・煮物盛合わせ

・生酢

・うぐいす豆

・果物

～調理師からのワンポイントアドバイス～＜そぼろご飯編＞

① ごはんは醤油・みりん・だしで炊いておきます。
② 鶏ミンチは生姜･みりん･醤油で甘辛く煮込みます。
③ ①のごはんと②のミンチを混ぜ合わせ絹さやを盛り付けます。
ごはん・鶏ミンチ別々に味付けすることにより、より美味しく召し上がれますよ。彩りに絹さやを混ぜ合わせると食欲が増しますね。