12月25日(水)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

・パエリア
・揚げ魚
　＜和風ソース＞
　＜ミニトマト＞
・ジャーマンポテト
　＜ケチャップ＞
　＜ブロッコリー＞
・シーザーサラダ
・柚子大根
・みかん

～調理師からのワンポイントアドバイス～

～海の幸たっぷりパエリア～

①ホタテ・海老・イカをオリーブオイルでサッと炒める。
②米・適量の水・①を混ぜ合わせ、コンソメとミックススパイスで調味し、洋風に炊き上げる。
③パセリと赤パプリカを混ぜ込んで仕上げる。
※パセリと赤パプリカを最後に混ぜ込むと彩り鮮やかに仕上がりますよ。

～揚げ魚～

魚はカラッと揚げましょう。
玉ねぎたっぷりの和風ソースをかけました。和風ソースには生姜が入っているので体を芯から温めます。

～ジャーマンポテト～

ごろっとしたじゃがいもとウインナーでボリュームたっぷり。
こんがり香ばしいチーズの香りが食欲をそそります。

～サラダ～

みずみずしい野菜とカリカリベーコンを合わせ、シーザードレッシングで和えました。