１月２２日(水)箱膳を実施しました。

＜献立＞

・菜飯

・牛肉のソテー

＜ソース＞

＜ブロッコリー＞

・盛り合わせ

・酢の物

・つぼ漬け

・みかん

～調理師からのワンポイントアドバイス～盛合わせ篇

いりこ・かつお・昆布で出しをしっかりととりましょう。少量の醤油で美味しく炊き上がりますよ。

こんにゃくは隠し包丁を入れましょう。味がしっかりと染み込みます。蓮根は日本の伝統的な切り方の矢羽蓮根にしました。

同じ盛合わせでも切り方をかえてみるだけで食事が楽しくなりますね。