2月26日(水)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

・牛肉と大根葉の炒飯

・粕漬魚

＜白菜＞

＜ミニトマト＞

・盛り合せ

・春雨と季節の野菜サラダ

・漬物

・果物

～調理師からのワンポイントアドバイス～

和え物は、春雨と季節の野菜である水菜をドレッシングで和えました。
仕上げにマスタードを入れるとピリッとした味になりますよ。
主食の炒飯は、牛ミンチをしっかりと炒め、酒・みりん・濃口醤油で甘辛く味付けします。ごはん、ごま、大根葉の順に加え、炒めましょう。※大根葉は仕上げに入れ、サッと炒めましょう。きれいな色に仕上がりますよ。