３月２６日(水)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

＊生姜ごはん

＊黒酢酢豚

＊ブロッコリーのかにあんかけ

＊胡瓜とくらげの中華和え

＊福神漬け

＊果物

～調理師からのワンポイントアドバイス～生姜ご飯編

薄口しょうゆ・みりん・だし汁で調味し、油揚げ・生姜を加えて炊き上げました。香味野菜である生姜を使うことで減塩にもつながりますよ。仕上げに、木の芽を添えました。木の芽の香りが食欲をそそりますね。