11月12日(水)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

- きのこご飯
- 白身魚のオレンジソースかけ

＜ブロッコリー・ミニトマト＞

- 秋野菜の煮合わせ
- 水菜と大根のサラダ
- 桜漬け大根
- 梨

＜きのこご飯＞
秋の味覚きのこの炊き込みご飯です。
たっぷりのきのこを薄い醤油だしで炊き上げました。
きのこの旨味が広がり上品な味に仕上がりました。

＜白身魚のオレンジソースがけ＞
白身魚にオレンジソースをかけた一品です。
オレンジリキュール・バジルを使い豊な香りをつけました。生クリーム・粉チーズでコクを加え深みあるソースに仕上がっています。

＜水菜と大根のサラダ＞
シャキシャキとした食感のサラダです。アクセントにしらす干しを加えました。相性の良いゴマドレッシングでどうぞ。

＜秋野菜煮合わせ＞
野菜の美味しい季節になりました。この一品で野菜本来の味、季節感を感じて頂ければと思います。

＊11月26日(水)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

・十六穀米

・白身魚の中華辛味ソースかけ

　＜中華辛味ソース＞

　＜ピーマン＞

・盛り合わせ

・かぶとほうれん草の煮浸し

・煮豆

・みかん