４月９日(水)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

＊ピースご飯

＊ヒレカツ

＜卸し大根ソース＞

＜ミニトマト＞

＊盛合わせ

＊和え物

＊漬物

＊果物

～調理師からのワンポイントアドバイス～ヒレカツ編

卸し大根ソースは卸し大根を醤油・みりん・ねぎで調味しました。
揚げ物は脂っこくなりがちですが、卸し大根ソースを添えるとあっさりと召し上がれますよ。

4月23日(水)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

＊桜海老のごはん

＊鰆の野菜あんかけ

＜あん＞

＊春キャベツのキッシュ

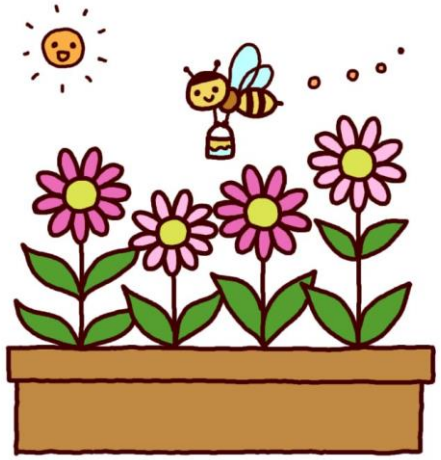
＜ブロッコリー＞

＜ケチャップ＞

＊菜の花辛子和え

＊たくあん

＊冷凍ゼリー



～調理師からのワンポイントアドバイス～桜海老のごはん編

桜海老・うすくち醤油・みりん・料理酒で調味し、炊き上げました。
ピンク色が春らしいですね。桜海老のうま味がでて、より美味しく召し上がれますよ。