５月１４日(水)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

- カニと青じその炒飯
- 桜鯛のバルサミコソース

  ＜バルサミコソース＞

  ＜グリーンアスパラ・ミニトマト＞
- 切干大根と筍の煮物
- 白ねぎときゅうりの和え物
- 山川漬け
- 果物

5月２８日(水)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

- じゃこご飯
- 白身魚のマッシュルームソース
  ＜マッシュルームソース＞
  ＜スナップエンドウ＞
- 炊き合わせ
- 大根サラダ梅ドレかけ
- たくあん
- 果物

＜じゃこご飯＞

サッと塩抜きしたしらす干しを薄い醤油だしで炊き上げたじゃこご飯。
炊き上がりにごま・大根葉を加え、コクと香りをプラスして、バランスのよい炊き込みご飯になりました。

＜白身魚のマッシュルームソース＞

風味のよいマッシュルームはクリーム系の料理やバターを使う料理によく合います。その美味しさを十分にいかし、オリジナルソースを作りました。
生クリーム、白ワイン、バルサミコ酢を使用し、マイルドでコクのあるソースに仕上がっています。白身魚にかけて召し上がって下さい。

＜炊き合わせ＞

少し甘めに炊いた厚揚げは、ご飯のおかずによく合います。
香りのよいまいたけ・ふきを添えて春の余韻を味わって下さい。

＜大根サラダ梅ドレかけ＞

ほぐしささみを加えた色どりのよいサラダです。
梅ドレッシングをかけてサッパリ味に仕上げました。