＊６月１１日（水）に箱膳を実施しました＊

＜献立＞

＊かしわ飯

＊魚の粕漬け焼

＜千切り大根＞

＊盛り合せ

＊きゅうりの酢の物

＊福神漬

＊冷凍ゼリー

～調理師からのワンポイントアドバイス～＜かしわ飯編＞

鶏がらからスープをとりましょう。醤油・みりん・鶏がらスープを混ぜ合わせたダシと鶏肉・ごぼうを合わせて炊き上げると鶏の旨味が効いて、冷めても美味しく頂けますよ。

＊6月25日（水）に箱膳を実施しました＊

＜献立＞

＊高菜とじゃこのまぜごはん

＊鯵の南蛮漬け

＊焼茄子とろろかけ

＊桜えびと水菜のサラダ

＊漬物

＊果物

～高菜とじゃこの混ぜご飯～

かつお・いりこ・昆布でとったダシと醤油を混ぜ合わせて醤油ダシを作りました。特製の醤油ダシとじゃこを混ぜ合わせることで味わい深い味に仕上がりました。

～鯵の南蛮漬け～

揚げた後すぐに特製のタレに漬け込みました。
揚げた後すぐに漬け込むことで味がしっかりと染み込みますよ。

～焼き茄子ととろろかけ～

焼いたナスにまずはダシをかけましょう。
その後に山芋をかけると見た目がきれいに仕上がりますよ。

～桜えびと水菜のサラダ～

えびを火であぶって香ばしさを出し、水菜と混ぜ合わせて香りの良いシャキシャキとした食感に仕上げました。