９月１０日(水)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

＊炊き込みご飯

＊白身魚のレモンソースかけ

＜ミニトマト・ズッキーニ＞

＊高野豆腐の煮物

～夏野菜添え～

＊胡瓜と蒲鉾のわさび和え

＊桜漬け大根

＊果物

炊き込みご飯

ごぼうの香り漂う炊き込みご飯です。
薄い醤油だしで炊き上げやさしい味に仕上げました。おかずとの相性もぴったりです。

白身魚とレモンソースかけ

白身魚にかかるレモンソースは、生クリームを使ったコクのあるソースにレモン、ローズマリー用い、さわやかな香りをプラスして深みのあるソースに仕上がっています。

高野豆腐の煮物夏野菜添え

たっぷりのだし汁で少し甘めに炊き上げた高野豆腐です。夏野菜を添えて季節感のある１品になりました。

胡瓜と蒲鉾のわさび和え

わさびの香りがとてもさわやかな和風サラダです
箱膳の美味しさを引き立てる１品となりました。

９月２４日(水)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

・栗ご飯

・蒸魚中華ソース

＜中華ソース＞

＜焼き茄子＞

・ポテトのイタリア風煮

・サラダ

・漬物

・果物

主食は今が旬の栗ご飯です。
蒸魚にはサッパリとした中華ソースをかけました。
ポテトのイタリア風煮は秋の紅葉をイメージし、“紅”を貴重とした色とりどりの野菜をふんだんに使い、仕上げました。
栗ご飯にぴったりの一品です。