１月２１日(水)に箱膳を実施しました。

＜献立＞

・せりごはん

・白身魚のラタトゥーユ

　＜ラタトゥーユ＞

・桜海老入り大根餅

・イカと青菜の煮浸し

・金時煮豆

・果物

～調理師からのワンポイントアドバイス～

今回の箱膳はあっさりとした味付けで食べやすく仕上げました。メインのラタトゥーユは色彩を意識して、カラフルにし、塩加減も程よく調理しました。

また、ご飯も鮭と季節の野菜を使用し、香りをほんのりと残しつつ炊き上げました。