

# レストランのびき

令和 8 年 4 月 23 日

## きれいなオレンジ色のポタージュでした



4月21日(火)

- ・ピラフ
- ・牛乳
- ・チキンフリッター
- ・ごまドレッシングサラダ
- ・にんじんのポタージュ

にんじんをたっぷり使ったポタージュが登場です。人参のオレンジ色がきれいなポタージュになりました。ピラフにも細かく切られたにんじんが入り、全体的に明るい色の献立になりました。チキンフリッターは、サクサクふわっと揚げてもらったため、あと 10 個は食べられそうな美味しさだったそうです。

## 野菜と魚のうま味を閉じ込めた包み焼きです



4月22日(水)

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・タラの包み焼き
- ・酢の物
- ・すまし汁

タラの包み焼きは、調理員さんがひとつひとつ、野菜と一緒に包んでくださいました。包みの中でふっくらと蒸されたタラとコクのある味噌マヨネーズの味がよく合いました。

## あたたかい八宝菜で冷えた体も温まりました



4月日23(木)

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・八宝菜
- ・青のりポテトビーンズ
- ・中華サラダ

少し肌寒い日だったので、温かくとろみのある八宝菜が嬉しい献立でした。八宝菜は「八」という数字が入っていますが、これは8つの食材が入っているのではなく、たくさんの食材が入っていることを意味するそうです。給食の食材はたまたま8種類でしたが、たっぷりの具材で食べ応えのある献立になりました。青のりとポテトの相性は言わずもがなですが、カリッと揚げられた大豆との相性も抜群です。