

春色御膳

3/25



株式会社 七つ葉のクローバー

安心にまごころを添えて

〒792-0060 愛媛県新居浜市大生院 1620

TEL : 0120-41-6653 FAX : 0897-40-7780

お品書き

煮穴子の春色御飯

甘辛いタレを混ぜ込んだご飯に鮮やかな黄色い錦糸玉子と菜の花を散らし、醤油ベースの特製だしで煮た穴子をトッピングしました。

鶏肉の治部煮

石川県の郷土料理である治部煮を鶏肉でつくりました。
わさびをアクセントに加えた出汁で煮込み仕上げています。

ひじきと彩り野菜のごまマヨ和え

ひじきに赤・黄2色のピーマンと枝豆を加え、ごま香るマヨネーズで和えました。

桜小餅

桜色のお餅に甘さ控えめなあんこの入った和菓子です。

盛り付け例



1

煮穴子の春色御飯

2

鶏肉の治部煮

3

ひじきと彩り野菜の
ごまマヨ和え

4

桜小餅

栄養価

※ ごはん 170g を含みます。

エネルギー 637kcal

炭水化物 96.1g

たんぱく質 20.3g

ナトリウム 924mg

脂質 17.1g

食塩相当量 2.3g

盛付方法

煮穴子の春色御飯

- ① タレ、煮穴子はパックのまま水の入った鍋に入れて火にかけ、沸騰直前に火を止め3分間温めます。
- ② やけどに注意して鍋からパックを取り出します。
- ③ 温かいご飯170gにタレを10g加えて手早く均一に混ぜ合わせて器に盛り付けます。
- ④ 錦糸玉子をパックから出して15gご飯の上に散らします。
- ⑤ 菜の花10gをパックから出して錦糸玉子の上に盛り付けます。
- ⑥ 最後に煮穴子を1人45g盛り付けます。
(ご飯はお客様でご準備下さい。)

鶏肉の治部煮

- ① パックのまま水の入った鍋に入れて火にかけ、沸騰直前に火を止め3分間温めます。
- ② やけどに注意して鍋からパックを取り出します。
- ③ 鶏肉、人参、椎茸、竹の子をパックから出して器に盛り付けます。

ひじきと彩り野菜のごまマヨ和え

- ① 具材と調味料をパックから出します。
- ② 均一に混ぜ合わせ、30g器に盛り付けます。

桜小餅

- ① パックから取り出し器に盛り付けます。

