

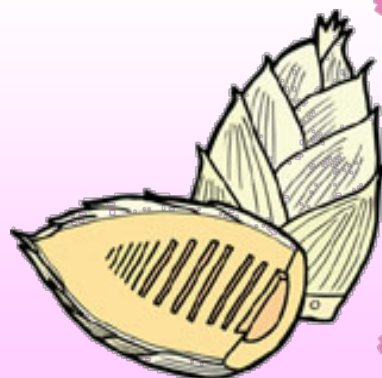


春の彩り御膳

こちらは弊社の取り組みのひとつで年に1回料理コンテストを行っている。
各事業所の責任者が集まり、毎年決められたお題をもとに献立作成・発注・調理を行い実際に施設で提供することを前提にした審査を行う。
その中で最も優秀だった作品を毎年献立に取り入れ、特別メニューとして提供している。
この取り組みは従業員の高いモチベーションの維持にも繋がり、献立自体も大変趣向を凝らしたものになっているので、施設様にも大変喜ばれている。

竹の子ご飯

旬食材のたけのこに出汁をきかせ、シンプルにご飯を炊き上げました。



鯖の唐揚げ野菜のせ

春の魚である鯖を油で揚げてボリュームを出し、上から野菜あんをかけました。



菜の花のマスカルポーネ和え

マスカルポーネとは、イタリア原産のチーズです。わさびをきかせ、和風の和え物に仕上げました。



よもぎ麩のすまし汁

香り高いよもぎを使用した、春を感じさせるすまし汁です。



春キャベツソテー

アンチョビソース

アンチョビとは、カタクチイワシ科の小魚を塩漬けにしたもので、相性のよいキャベツと合わせました。



豆乳のブラマンジェ苺ソース

牛乳の代わりに豆乳を使用し、甘酸っぱい苺ソースをかけた春のデザートです。



4 月 日 ()

(株)アスモフードサービス

