

5月20日(水)

塩こうじ炒め

さわらの柚庵焼き
(1人1切)汁物より
控えめに
盛りましょう

ごはん

豚肉と野菜の
しょうが煮

さわら

鯖は「魚へんに春」と書くように、春が旬の魚です。身がやわらかく、あっさりした味で、どんな料理にも合います。

「^{ゆう}「柚^{あん}庵^ず焼き」は、柚子の果汁を使うことで、さっぱりとした味わいとさわやかな香りを楽しめます。春の味覚を、味わっていただきましょう。

