

平成30年12月19日

体も心も温まる 聖夜のあったかメニュー

今日のメニュー



ポイント

今回はクリスマス料理です。メインの鶏肉の赤ワイン煮には手羽元を使い、赤ワインでじっくり煮込みました。煮込んでいる間に副菜作りです。ポテトサラダをツリーのように仕上げ、テリーヌはオクラを星に見立て、多種類の野菜を入れました。デザートはイギリスのデザートで生クリーム、スポンジケーキ、フルーツなどを器のなかで層状に重ねたトライフルを作りました。主菜、副菜ともに野菜やきのこをふんだんに使い、栄養バランスを考えた献立です。いちごでサンタクロースを作り、にんじんやパプリカを星や花に型抜きし、各班それぞれのデコレーションでクリスマス感を演出しました。

感想

- ・鶏肉の赤ワイン煮は、簡単だけど見栄えが良く特別感があった。骨付きのもも肉を使って自宅でも作ってみようと思う。
(50歳代女性)
- ・食材を余すことなく使ってあり、彩りもとてもよかった。見た目にも楽しめる料理だった。
(60歳代女性)



調理の様子 (メイトム宗像にて)