

# 春の献立をつくりました

4月11日（木）、フードデザインで調理実習をしました。メニューは、鶏肉のくわ焼き・若竹汁・高野豆腐の含め煮・いちご大福です。来週、ひとり暮らし高齢者宅訪問でお持ちする料理の練習でした。



旬のたけのこを丁寧に取っただしで若竹汁にし、木の芽を添えました。学校の農場でとれた真っ赤ないちごをいちご大福にしました。春の味覚をたっぷり味わいました。



お餅を分けて・・・伸ばさないように分けて・・・



いちご玉を包みます。片栗粉をうまく使います。



にんじんを、ねじ梅にしました。



春の献立が完成。おいしかったです！