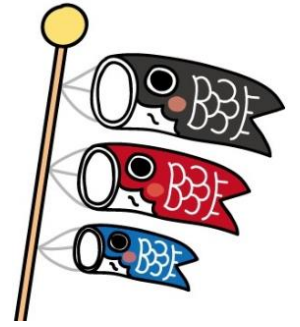


初夏の献立をつくりました

5月23日(木)、フードデザインで調理実習をしました。メニューは、肉じゃが、春雨の酢の物、えのきとかまぼこのお吸い物、二色ゼリーです。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。



採れたての新じゃが、新にんじん、新たまねぎを昆布と鰹のだしをきかせた煮汁でゆっくり煮ました。お吸い物には、バイオ園芸科の植物工場で栽培した、伝統野菜のスプラウトを入れました。見た目もかわいくなりました。



丁寧にだしを取って・・・。「お味はいかが??」



錦糸卵にします



雲仙こぶたかなのスプラウトです。



初夏の献立が完成。おいしかったです！