



夏の献立をつくりました

6月20日（木）、フードデザインで調理実習をしました。メニューは、冷やしうどん、かぼちゃのそぼろあんかけ、水まんじゅうです。来月の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。



諫早農業高校でとれた“栗將軍”かぼちゃを煮物にしました。ホクホクして甘みがあり、おいしかったです。盛り付けや味付けなど、改善して来月の訪問の時に持ちたいです。



かぼちゃの面取り、丁寧にできました。



水まんじゅう作りに初挑戦！



オクラにかぼちゃ・・・夏らしい涼しい献立です。



いただきまーす♪