

【令和6年6月ひがしがおかホームのお食事】

今月は東北地方を旅します🗺️

おやつ作り
～スイートポテト～

♪郷土料理と行事食♪



秋ではなく6月ですが、スイートポテト作り👏手を動かす自信が無いという方も、『ビニール袋にさつまいもを入れる→潰す→調味料を入れる→混ぜる』で比較的簡単に全ての工程を終えることができます！！厨房で蒸されたさつまいもは、フロア全体に良い香りが漂うほど♪直接参加をしなくても、香りで刺激たっぷりです。「どんな形にしよう。」「大きさはこんな感じで良いの？」等、気にされていた方々も厨房で焼き上げてもらった完成品を見ては「うわー、良く出来ている。」「美味しいに決まっているわね。」と自信たっぷり。甘くやわらかく仕上がったスイートポテト、季節を問わず何度でも良いですね♡



【宮城県 冷やし中華】



【旬の食材 DAY】冬瓜煮



【山菜ごはん】



【選択食】A.会津市 ソースカツ
B.青森 ねりこみ

【ねりこみ】
「海鮮の味がたくさん出ていて美味しい♡」

「出汁の味が濃くて美味しい」



【青森県】
煮干し出汁
ラーメン



【和菓子3種選択】

- ・きなこ饅頭
- ・芋羊羹
- ・あんみつ



【盛岡じゃじゃ麺】

好評！！
「また出して♪」



【父の日御膳】



【山形県 だし】