

10月15日(木)

しょくざい

食材のうまみがしみこんだ

かんとくに

「関東煮(おでん)」でした!



あじ かんとうに
味がしみしみおいしい関東煮になるように、

だいこん したゆ くふう
大根を下茹でするひと工夫をしてくれました。



たくさんくざいの具材はいが入るので、

よくま混ぜながら、

つ注ぎわ分けます。