

栗野先生の
**私の
イベント**

● 第11回 おでん屋さん



心も体も温まるほくほくのおでん

屋台にドーンと構えられたおでん鍋。寒い季節にはたまらないイベント。いつものように手作りの暖簾を出して、短冊を貼って。ご利用者様も屋台が出来上がるのを嬉しそうに眺めている。

昔ながらの佇まいを再現した屋台に、大きなおでん鍋が登場して、開店。お鍋を覗き込むと、出汁がじんわり染みた具材に目移りしてしまう。こっちの方が味が染みてそう、出汁は多めに入れてね。湯気で包まれたフロアに、団らんが広がる。

ここが
ポイント

大きなおでん鍋が主役。

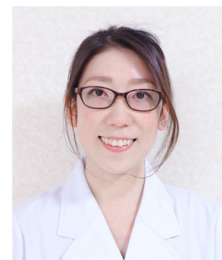


こちらは行事食で提供した、生姜醤油でいただく兵庫県の姫路おでん。全国の様々な郷土料理をテーマに、47都道府県を旅する素敵な取り組み。



おでんは通常の献立にも入っていますが、屋台でアツアツを召し上がって頂きたくて企画しました。郷土料理シリーズは月に2～3回ほど提供しており、毎年見直しをして新しいメニューに取り組んでいます。

社会福祉法人 共愛会
特別養護老人ホーム 共愛の里
管理栄養士 栗野先生
インスタグラム @y_kurino



おでん屋さんにぴったりなレシピ

＼ 菌ぐきでつぶせるやわらかさ /

おでんの練り物風

材料(6人分)

・ソフミート白身魚 1P(500g)

大根、にんじん、昆布巻などは
やわらかくなるまで炊いてください。

作り方

- ①クッキングシートの上に解凍した「ソフミート」を丸や四角、又はつみれ状に整えて蒸す。(目安：1個10～40g)
- ②①を器に盛り、おでん出汁をかける。
*①の後、お好みで揚げてください。
*色粉を混ぜたつみれもかわいいです。



わくわくする時間



イベントを盛り上げてくれるアイテム



昔懐かしい目印

↑ おでん屋さんの暖簾

テンプレート「暖簾」をA4用紙に印刷。暖簾のように屋台に貼って完成。屋台の幅に合わせて調整してください。
ぱっと目を引く赤色と、紺色、白色の3色をご用意しました。
お好みで店名を添えてください。

古今東西、お好きな具材を

→ 短冊

テンプレート「短冊」をA4用紙に印刷。切り分けて、屋台に貼って完成。
定番の12品目をご用意しました。
品目の追加には、無地のテンプレートをご活用ください。

