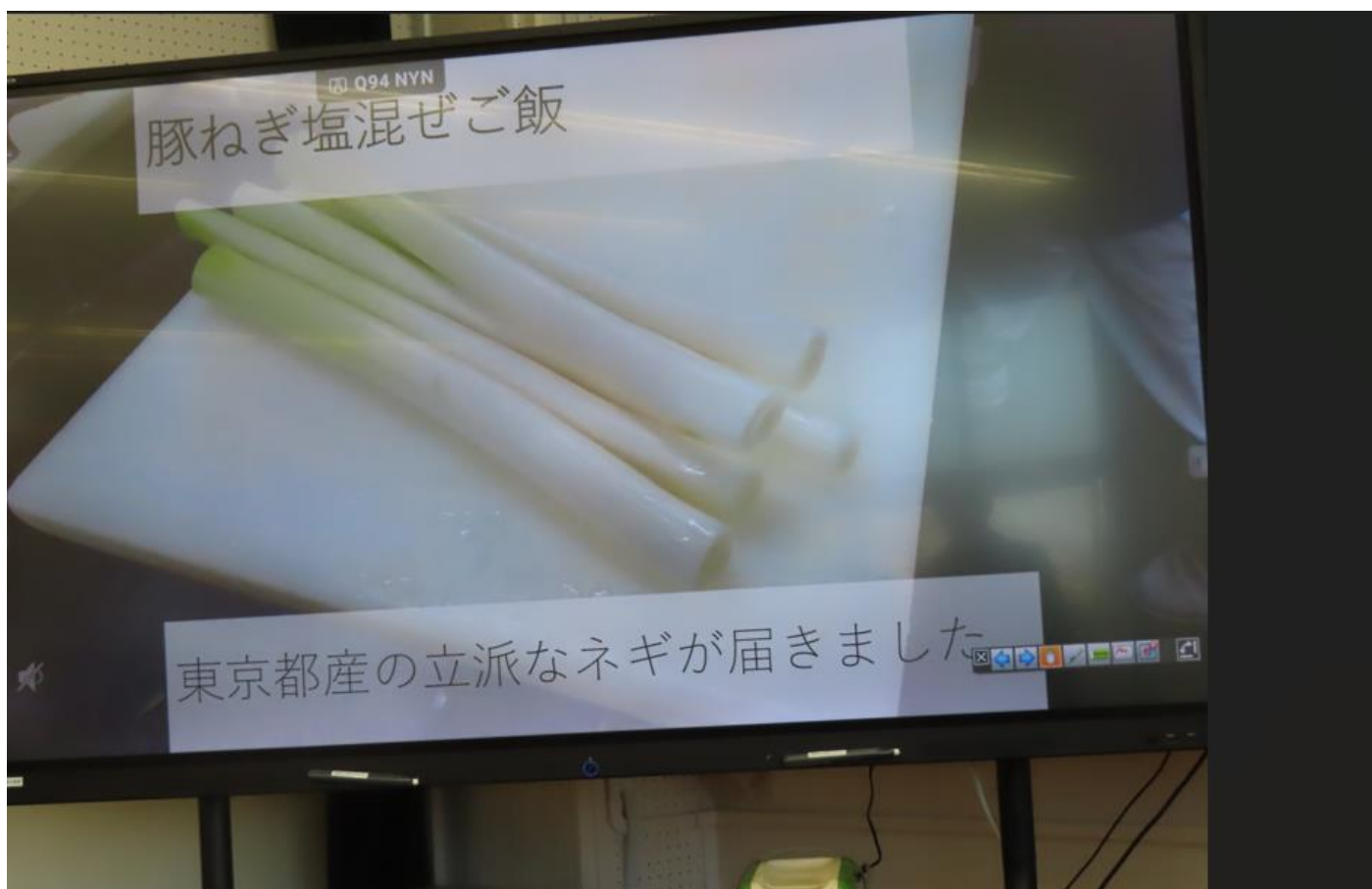
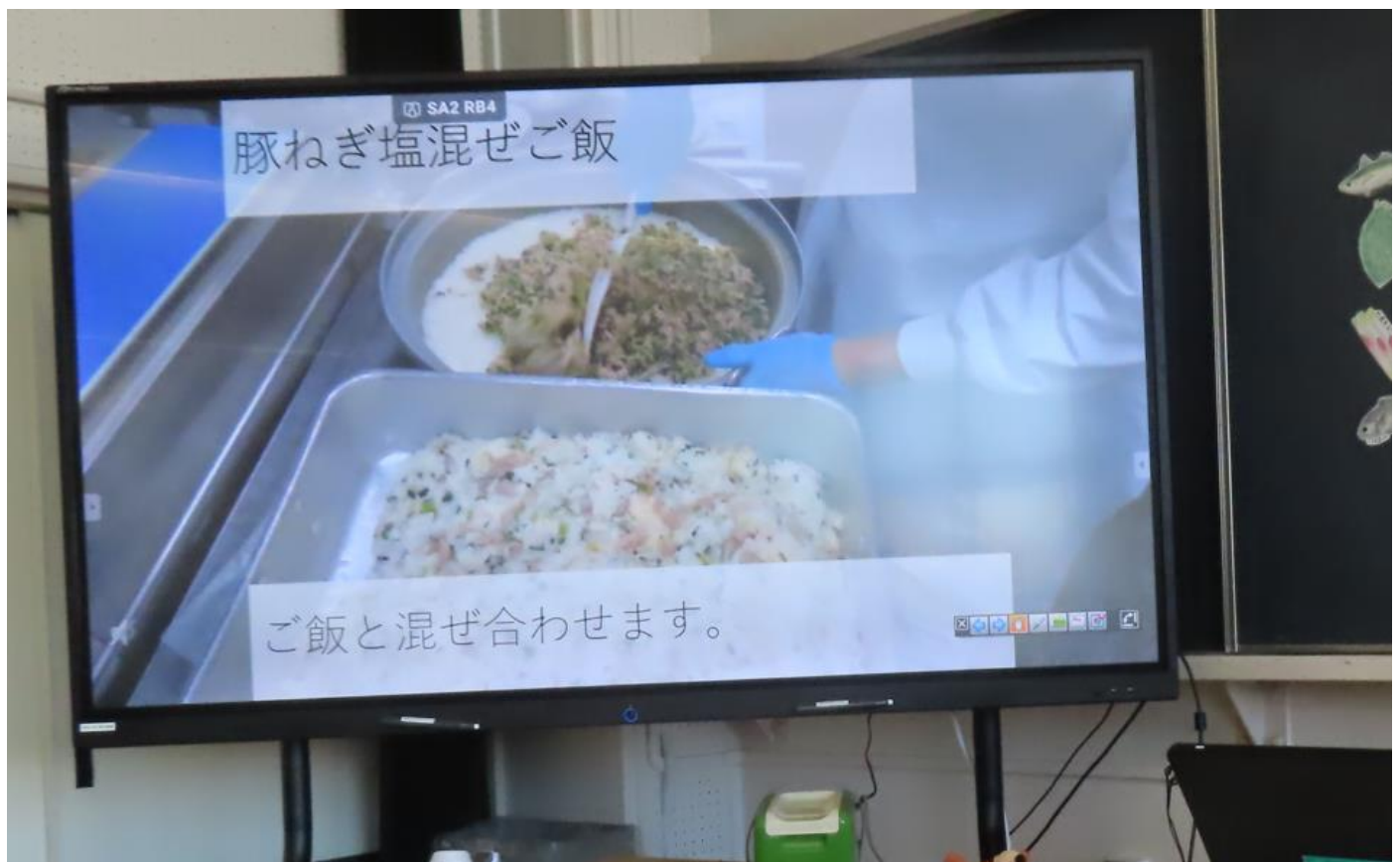
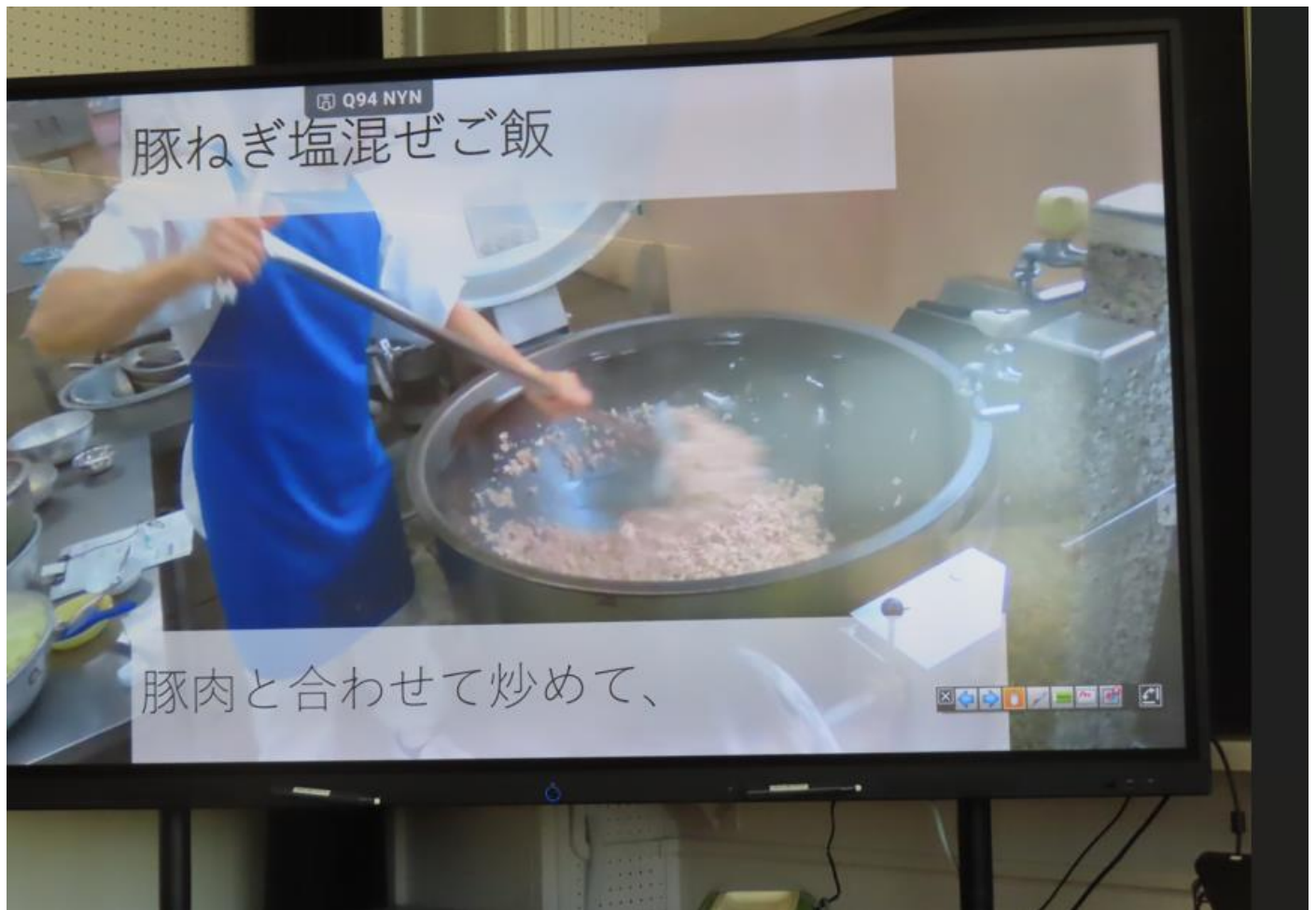
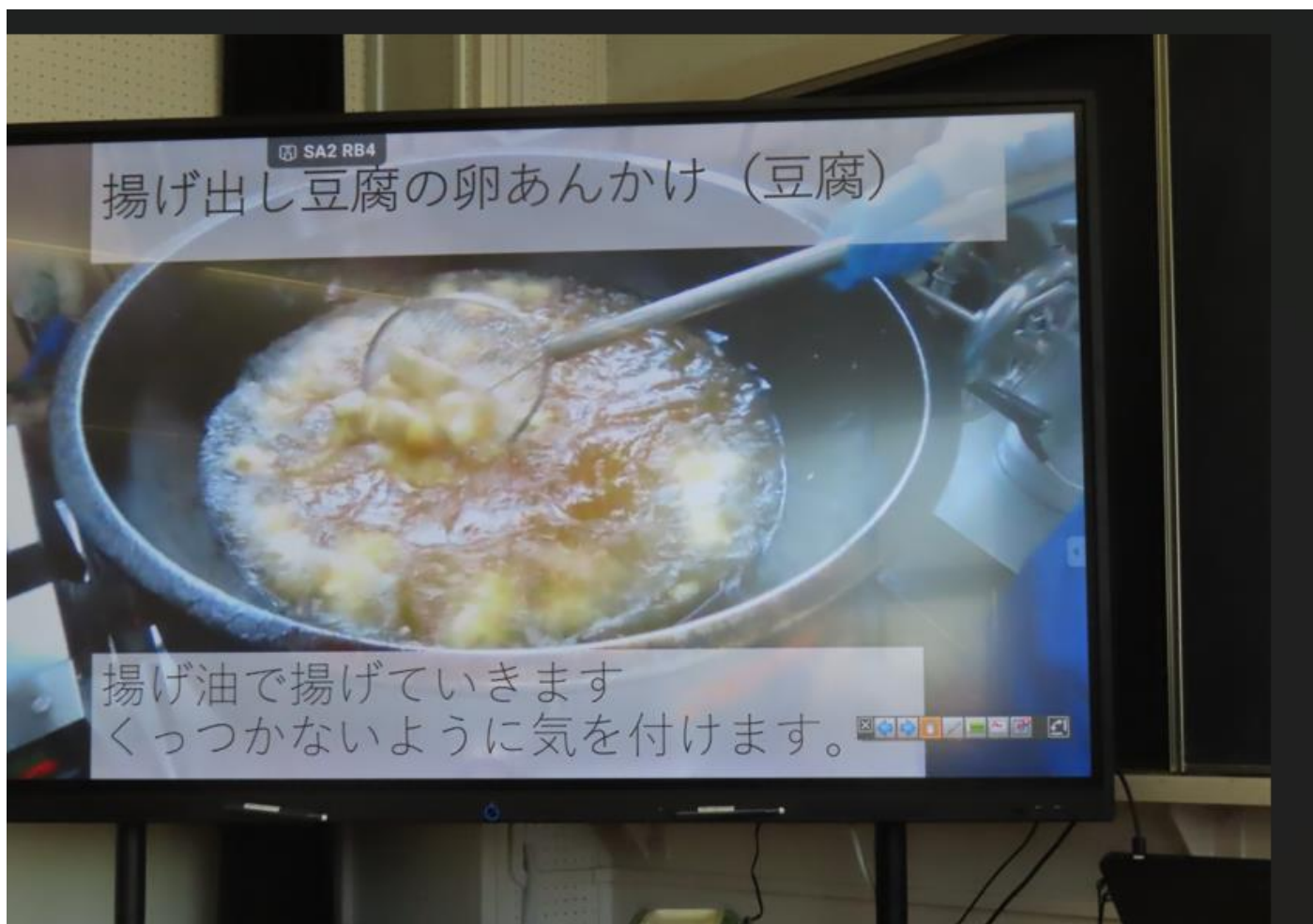








SA2 RB4
揚げ出し豆腐の卵あんかけ（あん）

昆布と鰹節、干し椎茸のだしです。
先にとろみをつけてから卵を入れます。
ふんわりできあがります。

SA2 RB4
和風スイートポテト

東京都瑞穂町の農家 近藤剛さん

今日のさつまいもは東京都瑞穂町
近藤さんが作ったさつまいもです

SA2 RB4

和風スイートポテト

サツマイモを蒸して、きび砂糖・白あんをいれます。



SA2 RB4

完成です！

