



出前おでん



「大きな具材の本格的なおでんが食べたい！」という利用者の意見から、冬の寒い時期の夕食に、大きな具材の温かいおでんを厨房で作って届ける「出前おでん」を始めました。毎回多くの寮から申し込みがあり、大変好評な企画です。

☆各寮で利用者の希望などを考慮し、10種類の具材の中から6種類まで選びます。

大根	ゆでたまご
はんぺん	じゃがいも
ちくわ	ちくわぶ
ウインナー巻	結び白滝
いわしつみれ	がんもどき

☆仕込みは午前中から



☆煮込み中



☆出来上がり！おでん鍋で各寮へお届けします。

