

飯田焼き肉の日 松川町コラボ献立



有機野菜といんごの 特製だれ焼き肉炒め



今日は飯田焼き肉の日！



松川町のおいしい野菜と果物で特製タレを作りました

- ・有機のたまねぎ 牛久保さん
- 有機の人参 牛久保さん
- 松川町産りんご 松下さん

すりおりして甘みの多いタレ

お肉といっしょに、寺澤さんの長ねぎと牛久保さんの人参そして、玉ねぎを長野県産の豚肉といっしょに炒めました。

中央小特製だれの焼き肉炒めが完成！



ゆうきのお野菜と
松川のりんごで
作った特製のタレ
を作って・・・



中央小特製だれの焼き肉
炒めが完成！おいしくて
きあがりました(^_^)



玉ねぎ　にんじん
長ねぎを炒めて、
特製だれでいため
て！

