

12月に入り、暖かいものがほしくなる季節になりました。近所の方からさつまいもをいただきました。さつまいもを使った食べ物”焼き芋”を作りました。

枯葉や折れた枝、もみ殻などを使い、熾火を作ります。

さつまいもを濡れた新聞紙で包み、アルミホイルを巻き、熾火で50分ほど焼きます。



少し焦げてしまいましたが、甘い香りと蜜の多い美味しい焼き芋ができました。



介護&彩食スタイル
有料老人ホーム
あみーご倶楽部 輪之内
電話：69-5255
担当：大 近