

青森県の郷土料理

「ねりこみ」

とろみをつけた煮汁の中で練りこむようにして
作ることからこの名が付けられました。
お砂糖をたくさん使い、甘く美しく仕立てるのが特徴です。



たんぼぼ組さんへ具材や作り方の紹介をしました



大きなお鍋で



ぐつぐつ煮ました！

ねりこみの具材です
さつまいも 人参
しいたけ 油揚げ レッドキドニー



おいもがあま〜い



ぜんぶ食べたよ！