２月の献立

- 五島の塩を使った塩結び
- 平田牧場の麹漬けやわらかローストポーク
- ひじきと大豆のしみしみ煮物
- ほくほくかぼちゃのオーブン焼き
- 葉っぱまで食べれるかぶの浅漬け
  ＋木樽仕込みの手づくり味噌を使ったお味噌汁

塩結び



まろやかで深い味わいの
「五島列島」の塩を使った
シンプルなおむすび

平田牧場

脂がとろけるように甘い
日本のお米を食べて育った
ブランド豚

秘伝のタレ



麹で使った
酵素たっぷり発酵調味料

今月も特別にお持ち帰りのお弁当にしています

アーバンファーマーズクラブ（UFC)さんが木樽で仕込んだ手作りのお味噌を寄付していただきました



「UFCみそ部100kg仕込み」という
イベントでつくったお味噌です



SNSで情報発信しています

@shibuoba

shibuyakuobasan@gmail.com

渋谷区おばさん
こどもしょくどう

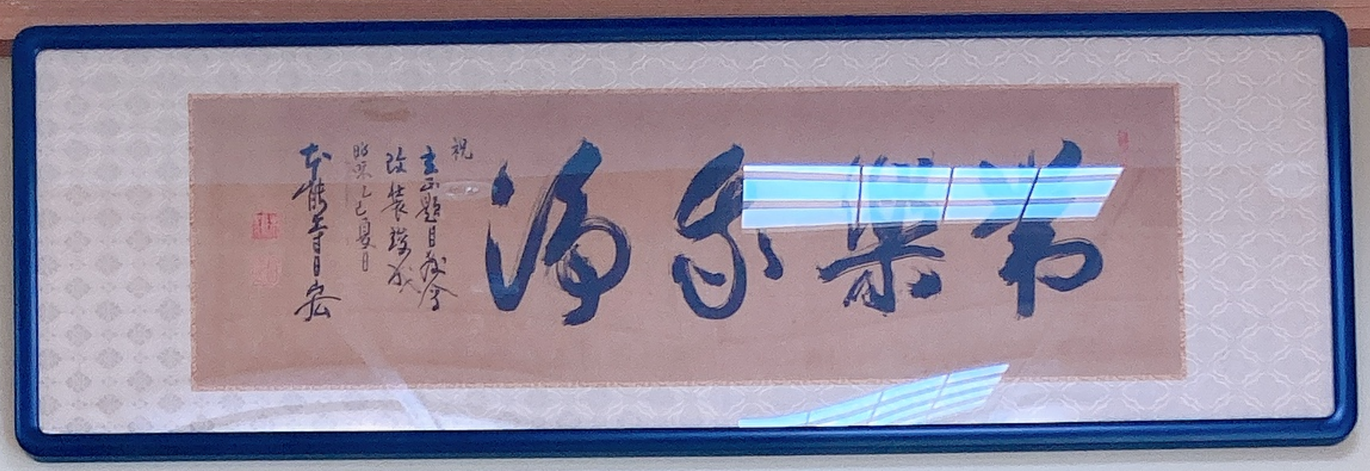
こども食堂「渋谷区おばさん」は
減農薬野菜、手作りの発酵調味料、安心安全なお肉、
こだわり抜いた食材を使用しています。




Asahi
SUPER DRY 30




美術教材



味噌仕込み
チャレンジセット

24
NISHI KOUJIYA

出来上がり 約1kg分

味噌仕込み
チャレンジセット

24
NISHI KOUJIYA

出来上がり 約1kg分
農薬不使用大豆


Farm Mart
& Friends
3月16日OPEN
ドーナツ、ジャム、調味料
野菜、ナチュラルワイン、コーヒー
クラフトビール
farmmart_and_
friends
makita






Patagonia