

町広報のカメラが潜入

まずは、月曜日の「めん類」から。この日のメニューは地元産ヤーコンを使った「置戸塩焼きそば」でした。

さてさて、運ばれてきたとたん惜しげもなく盛られたヤーコンに、思わず食欲がそそられてしまいます。豚肉、キャベツ、ピーマン、ニンジンなど基本の具材のほか、イカが入っているなどの工夫がされていました。麺もほどよい噛み応えで、味付けも良く、本家のオホーツク北見塩焼きそばに引けを取らない一品でした。



ヤーコンたっぷり「置戸塩焼きそば」

翌日、火曜日は「カレーの日」で、「カレードリア」をいただきました。

私、正直に申しまして「焼きカレー」と「カレードリア」の違いがよくわからないのですが、この日食べた「カレードリア」は、バター風味のご飯の上にカールーとホワイトソース、そしてチーズをのせてしっかりと焼き上げたものでした。辛さが丁度良く、また、大きめにカットされた鶏肉とニンニクチップが程よいアクセントとなっており、後を引く美味しさでした。



配達サービスも受けられる「日替わり弁当」

水曜日と金曜日は「日替わり弁当」。事前に連絡をしておけば、お持ち帰りや配達サービスも受けられる人気メニューです。さて、この日はロールキャベツ、サンマの蒲焼、カボチャのサラダなど5品に、ご飯と味噌汁（店内で食べる場合にのみサービスされます）のセット。少しずつ色々な種類を食べたい人にはうれしい献立で、食べ応えもありました。

まだまだ他のメニューも味わってみたいので、また行きます。ごちそう様でした。



しっとりふわふわ「シフォンケーキ」

相次ぐ寄贈に感謝

「キッチン木の实」には、町民有志からの食材などの寄贈が相次いでおり、当施設に対する町民の関心や期待の高さがうかがえます。

有馬和幸さん（幸岡）からヤーコン、東海林正幸さん（豊住）からじゃがいもと玉ねぎ、佐々木桂子さん（宮下）から手作り味噌が届けられました。

また、陶芸サークル山神窯（阿部民子代表）からは大皿・小皿の食器がプレゼントされ、「たちつと」では「とても感謝しています。どれも大事に使わせていただきます」と話していました。