

2階 森の温泉 もみじの湯	男性 緑茶 2/1~4 (日) (水)	女性 唐辛子生姜 6~11 (金) (水)	男性 米ぬか 13~18 (金) (水)	女性 漢方 萬翠泉 20~25 (金) (水)	男性 甘草 27~3/4 (金) (水)
1階 花の温泉 紫式部の湯	女性 コーヒ 2/1~4 (日) (水)	男性 いちご 6~11 (金) (水)	女性 バラ 13~18 (金) (水)	男性 みかん 20~25 (金) (水)	女性 梅 27~3/4 (金) (水)

由木支 おばあちゃん

山里 82

2月のお膳

旧正月の年とりを食べたよ。

11色

なににもかも一糸煮に煮ます

(油あげ、大根、こもどうろ、里芋、こんにやく、ちくわ、セリ、こんにん、にんじん、いたけ、れんこん、ごぼう)

ち色、こまのつめ、ようにつめて、うで、だしを入れて煮つける(ごぼう、こんにやく、とうふ、にんじん、里芋)

とうろ、油あげ、青菜のおみそ汁

おひらの里芋は6角から8角に

みんなに孝文えたくなる! 33 スタッフの「おすすめ品」紹介コーナー

どんぐり横丁の原田みつ子です。

私のおすすめは...

どんぐり横丁内どんぐり食堂にて販売中

自然薯うどん 850円

地元産の自然薯をすりおろしたとろろはねばりがあり、風味豊か。食物繊維や肌の若さを保つといわれるムチン、スタミナのもとアルギニンなどが含まれています。

「体にいいもの」と思っ、お昼によく食べます。

2月のどんぐり横丁より 生産者コーナー

粗挽き味噌 ねぎ味噌

フランク 620円

新商品 ウィナー 430円

どんぐり横丁入口に味噌フランク 1本 250円

豊田産のねぎがたっぷり入ったねぎ味噌です。

おでんやとんかつ、そのままご飯にのせて、いろいろ使ってください。

若い頃、けんかして作った思い出のビニールハウスでほうれん草を作っています

馬ヶ原市川光男さん

きかけ 標高900mの馬ヶ原のビニールハウス 2反5畝で

トマト(品種:りんか)を育てています。どんぐりの里いなぶの元社長に「春のほうれん草でせんかな? 作ってほしい」と言われたのかきかけです。

作り方 トマトの収穫が終った11月おわりにほうれん草の種まき。芽が出るまで約1週間毎日水やりします。肥料はトマトの肥料が残っていますのであげません。芽が出た後、水やりはしません(ポンプの水が凍りますので水は止めます)。消毒はしません。今年は寒いので、収穫は3月はじめ頃かなあ。

大変なこと、袋づめなど出荷作業。うれしいこと、甘くて日持ちがよい」と言われたとき。

おい食べ方 ごまあえ、ピザ

稲武温泉どんぐりの湯

TEL (0565) 82-3135

10:00~21:00 (土日祝 9:30~)

受付終了 20:00・木曜定休

直売施設どんぐり横丁

TEL (0565) 82-3666

9:00~17:00 (土日祝~18:00)

12~3月木曜定休・4~11月無休

〒441-2522 愛知県豊田市武節町針原 22-1 (東海環状 豊田勘八 IC より約45分)

稲武地区