

# ミニデイ【おとこの台所 桜新町だより】

発行責任者 桜新町広報：柏木君夫

## 10月の教室

10月の教室は5日（木）にメンバー19名と体験ゲスト1名の合計20名参加で、13日（金）にはメンバー19名に看護実習生3名と名取代表を加えた23名の参加で開催されました。

メニューは「キャベツと鶏肉の蒸し煮（北欧風）」、「ジャガバター・グラタン（北海道風）」、「豚汁（牛乳入り）」、「柿と帆立の胡麻和え」の4品。いつもと違い米飯抜きでしたが、ボリューム十分なバランスの良いメニューで一同大満足のご馳走ランチでした。「柿と帆立の胡麻和え」の思いがけない組み合わせに驚きながらも、その想像を超えた美味しさに舌鼓を打ち、普段の味とは一味違う「牛乳入りの豚汁」の滑らかな口当たりで腹の中から体を温め、会話も弾みました。

13日の教室には看護実習生3名が加わり、若い女性の参加でちょっと華やいだ雰囲気メンバーも大張り切りで、調理もスムーズにでき、食後の会話も大いに盛り上がりました。



## 10月のメニュー

キャベツと鶏肉の蒸し煮



ジャガバター・グラタン



豚汁（牛乳入り）



柿と帆立の胡麻和え



## 至誠会看護専門学校の実習生がゲスト参加

13日の教室に至誠会看護学校の実習生3名が参加しました。皆さん料理には慣れているようで、包丁さばきも上手で調理のスムーズな進行に大きく貢献してくれました。

3人共「柿と帆立の胡麻和え」の食材の組み合わせに興味津々で、一口食べてその美味しさにびっくりされていました。



## 新入会員紹介



石井利男さん

## お知らせ

1. 10月5日に体験ゲストとして参加された石井利男さんが入会されました。
2. 10月4日に東京MX-TVの「ひるキュン！」で「おとこの台所」が紹介されました。
3. 11月2日（木）の教室にも至誠会看護専門学校の実習生3名が参加します。

## 11月・12月の教室開催日

11月	2日(木)
11月	10日(金)
12月	7日(木)
12月	8日(金)