ミニデイ　第２号 平成 30 年４月１日　発行担当（中町）吉野　誠

おとこの台所・中町だより

今後の予定
４月　６日（金）　中町台所＆花見
４月 21 日（土）　中町台所
５月 16 日（水）　さつき祭

ゲストに挨拶する高橋代表

■ 特別ゲスト５名を迎えて

桜の開花も間近の３月 17 日、「中町」の開設を心待ちしていた５名の特別ゲスト（光岡さん、小竹さん、平野さん、名取さん、大場さん）を迎えました。会食時、それぞれの方々から「中町」の開設までの経緯や、10 箇所目ができたことへの喜びのメッセージ、世田谷区内で 100 箇所の拠点ができることの期待などが話されました。

メンバーからの質問の中で、テレビ出演の裏話が披露されたので紹介します。テレビの出演を依頼する側は、料理を通じたボランティア活動で、認知症予防、熟年離婚防止などの効能があることをアピールするのだそうです。苦労していることは、おとこの台所のメンバーの家庭で、料理の取材を受けるため、奥さんを是非説得してほしいとのことです。

◆ 料理の事前準備
９時から準備を手伝ってください。お湯を沸かして、まな板６枚、包丁６本を熱湯消毒することです。

◆ 松本武志さん入会（３月 17 日）
深沢５丁目在住、土曜日コース

◆ ３月のメニュー写真は、４品合体で撮ってみました。上部の「菜の花の辛子和え」から時計回りで「肉じゃが」「春キャベツとベーコンのスープ」「八宝菜丼」です。

◆ ４月６日（金）は駒沢公園で楽しいお花見大会で～す。

■ 12 個のうずらの卵

八宝菜と言えば、各種具材タップリとうずらの卵。料理のときに一人に１個は確保されなければならない、えへん。３月２日の料理で参加人数は 12 人。うずらは 12 個入りのパッケージに入っていて、まさに一人に１個づつ！

出来上がった八宝菜に後から１個ずつ乗せれば万事 OK のはず。ところが、八宝菜の料理の最後にうずらを混ぜてしまったから、さあ大変。

もしも、うずらの入ってない八宝菜が配膳されたら、恨みを買うに決まっている。昔の給食のときの、カレーの肉を巡っての恨みを思い出すかも。ということで、箸やスプーンを使って必死の捜索後、無事１個ずつの確保ができました。やれやれ。

春を待つホームクレール

■ より綺麗にして帰ろう

ホームクレールは、介護施設の一部です。特に清潔の維持という点ではきびしく求められていますね。

一連の料理が終わって片付けをする時、「来た時より綺麗にして帰ろう」と心がけたらどうだろう。

拭き残しがあったり、濡れていたり、配置が曲がっていたりしたら綺麗ではないということを肝に命じましょう。おじ（い）さんたちも「やるな」と言われるように、日頃から注意しましょう。

◆ 編集スタッフからのお願い／楽しい情報誌を目指して、全員参加型を期待します。