

おとこの台所・鳥山だより

3月4日(月)、11日(月) レシピ料理

- ①切り干し大根のニンニク漬け ②グリーンアスパと桜海老の玉子焼き ③ブロッコリーの洋風白和え
④骨付き鶏と白菜の薬膳煮



- ①人参を追加して彩を加えた。
②桜海老の存在感が少ないとの事で、むき海老を加え納得。
③豆腐を粗くつぶしたので、ブロッコリーの存在が薄れた。
④煮汁を多くして、スープを兼ねたので好評を得た。
・ブロッコリーの茎と余った人参を醤油で炒めた。デザートは桜餅2個、皆さん食欲旺盛!!



3月18日(月) お好料理

- ①牛蒡、人参、鶏肉の炊き込みご飯 ②ぶり大根 ③ひじきの煮物 ④菜の花芥子和え ⑤味噌汁 ⑥きんぴら



- ①炊き込みご飯はお手の物上出来!
②大根に味がしみ込むのに時間要しぶりは型崩れしたが、味は満足。
③ひじきの煮物、人参の量が多すぎたが彩は良くなった。
④菜の花芥子和えは、味調整にこだわり、上出来で好評を得た。
・残り物で、味噌汁と、大根の皮は千切りにしてきんぴらにした。



3月25日(月) お花見

- ①サンドイッチ、②おいなり、③ローストビーフ、④鶏の唐揚げ、⑤コブサラダ、⑥蒟蒻のゴルゴンゾーラ
⑦パンの耳揚げ、⑧おにぎり



- ・今年も定例のお花見会を、会員のマンションの一室を拝借して、18名で実施した。
- ・料理は品数が多いので、品ごとに2~3名に割振り、簡易ガスコンロを3台使い、手早く調理し11時半には出来上がった。
- ・完成した料理はバットに入れ手分けをして近くの会場へ持ち込んだ。花は二分咲き!
- ・乾杯後、アルコールを呑みながら、食事に話が弾み、一時間半のお花見会となった。
- ・宴会の風景は紙面の関係上割愛。
- ・終了後、ふれあいの家に戻り、後片付けをして閉会とした。

新入会員紹介



島野正美

自己紹介

この度入会を致しました島野正美です。どうぞよろしくお願い致します
4.5年前、料理を覚えようと思い料理教室に通いました。その結果現在なんとなく恰好が付くのは餃子だけです。あの一年半の料理教室通いは何だったのかと、思っていた

ところ「おとこの台所」の存在を知りました。都合の付く時だけ参加をさせていただきます。

4月の予定

・4月1日(月)、8日(月) レシピ料理

- ① R-30 中華ちまき
② R-31 里芋とアンチョビの団子
③ R-32 若竹の木の芽和え
④ R-33 焼き大根もち(中華風)

- ・4月15日(月) おこのみ料理 ①酢豚他
・4月22日(月) おこのみ料理 ①ちらし寿司
・4月29日(月) おこのみ料理 ①豚角煮他