

おとこの台所・烏山だより

4月1日(月)、8日(月) レシピ料理

- ①中華ちまき ②里芋とアンチョビの団子 ③若竹の木の芽和え ④焼き大根もち(中華風) ⑤朝漬け、味噌汁



- ①初回はやや硬めで不評、二回目は干し、エビ、椎茸の戻し汁で良く炒め、出来ばえ良好。
 ②味が薄いので、アンチョビフィレ缶を使いやや味を濃くした。
 ③会員の家に木の芽が有るとの事で多く提供して頂き感謝。
 ④フ厨房が混雑の為ホットプレートを用いて焼いた。
 2回目となれば全体に好評を得た。



4月15日(月) お好み料理

- ①酢豚 ②レタスチャーハン
 ③中華スープ



4月22日(月) お好み料理

- ①ちらし寿司 ②たこ酢
 ③蛤のスープ ④焼き鳥



4月29日(月) お好み料理

- ①豚の角煮 ②ワンタンスープ
 ③タラコ人參 ④浅漬け



今回の厨房担当者は、料理教室に長年通った人で、レシピは詳細にわたり記述、各担当者はレシピに忠実に行い、全体に上手く仕上がりが好評を得た。

①ピーマンの投入が早すぎ青色が薄れ、酢豚の色合いを損ねてしまった。

皆さん食欲が旺盛で、デザートにみたらし団子を頂いた。

お好み料理は、皆さんの意見をもとに多数決で決め、今回も取り合わせがおもしろく、ちらし寿司に焼き鳥である。

焼き鳥は、ねぎまと皮を合わせて50本焼くので、オーブントースターを使い焼き。バーナーで焼き色を付けた。

デザートは、雪見だいふくに苺を添え頂いた。

今月は月曜日が5回あり、教室も5回実施、その内3回がお好み料理となった。

年を取ったら健康上肉を食べることが良いとの事です、今回も豚料理となった。

会員の中にコンニャクを栽培している方が居り、今回も蒟蒻玉を頂きコンニャクの刺身を作り美味しく頂いた。

編集後記

桜のあとは、八重桜が見事に咲き誇っている。そんな中、元号が平成から令和に改元されました。「おとこの台所烏山」は、現在常時参加されている方は28名程で、体調不調で来れない人、老老介護で参加できない人が10名程います。

又退会する会員もあり総人数は減少傾向です。

対策として、会員募集のポスターを10枚程作り、区の掲示板に貼り募集をしてきました結果、2名の入会がありました。

今後も烏山地区を中心に会員募集を継続して行きたいと思っております。

(富沢 記)



新会員 片山昭平様

5月の予定

5月6日(月)、13日(月) レシピ料理

- ① R-1 帆立貝のバターソース
 ② R-21 きゅうりと豚肉のスープ
 ③ R-34 鶏羽児(チパール)
 ④ R-35 焼き春巻き

5月20日(月) おこのみ料理 ①スープカレー

5月27日(月) おこのみ料理 ①モロッコ料理

発行担当 森田義治