

おとこの台所・鳥山だより

9月2日(月) 11名、至誠会4名 9日(月) 12名 レシピ料理

①イタリアンちらしずし ②オクラとイカのピリ辛和え ③ふるふき玉ねぎ ④コンソメスープ



2日は至誠会の研修生4名を迎えての教室。至誠会の皆さん積極的に料理に参加され、食後の感想も講評を得た。イタリアンちらし：クレソンと、錦糸卵を振りすぎて彩の鮮やかさを損ねた。

9月16日(月) お好み料理 10名

①オムハヤシ ②ゴーヤチャンプル ③貝だくさんの野菜のコンソメスープ ④タコわかめ酢



- ・オムハヤシ：半熟卵をフライパンより直に裏返して乗せてしまい、ふわふわ感が出なく見栄えがあまり良くなかった。
- ・ゴ-ヤチャンプル：苦味を取ろうと思い、塩もみした後湯通しをしたので、やや彩を損ねてしまった。
- ・タコわかめ酢：タコを前面に引き出さずに撮影タコの存在感無し。
- ・皆さん完食し満足でした。
- ・料理の写真が全般に暗い明るく撮る工夫が課題

9月30日(月) 12名

①メンチカツ ②マカロニサラダ ③あさりの味噌汁 ④浅漬け



料理する時間は普段よりだいぶ早く出来上がり、11時15分頃完成した。

食後は、海外を旅行してきた人の話など、多方面の話題に話が及んだ。



編集後記

令和になり早や5ヶ月が過ぎた。台所は毎週月曜日に行い参加人員は、4月より7月まで16～18名/回で推移してきたが、9月に入ると11名/回と参加人員が急激に減少した。減少の要因は体調不良の方、夏休みを長くとっている方の不参加である。10月からは気候が良くなり、また参加人員が増えることを期待したい。

10月の予定

- ・10月07日(月) レシピ料理 (至誠会3名参加)
餃子、秋なすのエビあんかけ、梨ともやしのサラダ
- ・10月14日(月) レシピ料理
- ・10月21日(月) お好み料理 (至誠会3名参加)
牡蠣炊き込みご飯、ボルシチ(ロシア料理)、他
- ・10月28日(月) お好み料理 (至誠会3名参加)
栗炊き込みご飯、豚の角煮(トンポーロ)、他

発行担当 森田義治