

おとこの台所・鳥山だより

11月04日(祝月) レシピ料理 17名、 11日(月) 14名

R-19 鳥手羽先と大根のスープ、R-109 白身魚の紙包み焼き、R-110 クラムチャウダー (マンハッタン風)
R-153 ジャガイモのお焼き



・4日；白身魚の銀ダラの値段が一切れ350円と高く、予算が大幅にオーバーした。11日は鱈に変更した。

・大根の切り方が大きすぎ、味のしみ込む不足と意見あり、11日はやや薄く、上手く出来た。

・クラムチャウダーは、2回とも講評であった。

・全体に量が多いと意見あり。



11月18日(月) お好み料理 10名、

- ①関西風お好み焼き
- ②串なし焼き鳥
- ③もやしときゅうりの中華風サラダ
- ④キャベツのスープ



・お好み焼きは、2台のホットプレートを使い、個人個人の好みの形、大きさに焼き、マヨネーズのかけかたにも個性が現れた。

・串なし焼き鳥は、フライパンで鳥を強く焼き、その後ねぎを入れて焼き、火で焼いたような出来栄えとなった。

・スープは、一味足らずで、ベーコンを入れるべきと、意見あり。

会計監査

- ・11月11日14時から鳥山地域社協事務所で、会計監査が行われた。
- ・内容は2018年度分の書類を持参し、2019年3月の関係資料(領収書、現金出納帳、銀行の預金通帳)のコピーを取り検査を受けた。

・後日指摘事項は無し、との報告を頂いた。書類の保管は3年間とする。



この寒いな、淡いピンク色の皇帝ダリアの花が咲いていたので、一枚撮影

11月25日(月) お好み料理 15名

- ①芋煮
- ②わかめきゅうりの酢物
- ③きんぴら牛蒡
- ④バナナ



・材料は一括で下処理をしてから、鍋3台を使い5人グループに分け、1台を好みの味に仕上げた。

・若干残ったグループが出たが、ほぼ完食した。

・バナナは、オリーブ油で両面焼き、粉糖をかけた。大変甘く美味に出来た。



・牛蒡の量が多かったため、手慣れている人がだし昆布を千切りにして、きんぴら牛蒡を作った。ピリ辛で上出来。



12月の予定

- ・12月02日(月) レシピ料理
R-86かぶと豚肉の和風煮込み、R-88トマトとスイートサラダ
R-129ミートローフ、ご飯
- ・12月09日(月) 忘年会
料理を作り、プレステージにて行う
- ・12月16日(月) レシピ料理
2日と同じ内容
- ・12月23日(月) 休み 料理講習会実施

発行担当 森田義治