



「おとこの台所・きたざわ」だより

11月の料理

- ① 鶏手羽元と大根のスープ ② 白身魚の紙包み焼き
③ ジャガイモのお焼き ④ 大根の皮と水菜のサラダ



「鶏手羽元、両面が狐色になるまでしっかり焼こう」



「包む紙の用意をしなくては、沢山あるから大変だ。」



「きれいに包むの結構難しいね。」



「ジャガイモ何でこんなに沢山あるの」



「まわりをきれいに焼かないと」



「お焼きを等分にきれいに切るの難しいね」



「やっと出来た！きれいでおいしそうだね！」

《新入会員の紹介》



古川喜久雄 さん

入会のきっかけ：
色々な友達ができるとうい
なと思い、出前シェフに参加
したのがきっかけとのこと。



熊澤立直 さん

入会のきっかけ：
何かをしようと思って出前
シェフに参加しましたが、
それがきっかけとのこと。



《みんなのコラム》

本吉幸男 さん

行きつけの床屋さんのマスター（水上さん）におとこの台所を勧められて参加させて頂いてから3年が経ちました。果物ナイフしか使った事のない私は肉も魚も初めて触れるような状態でしたが、和気あいあいとした雰囲気の中で料理を楽しめるまでになりました。おとこの台所でつくる料理は知らないレシピが多く最初の頃は戸惑いましたが、今では次は何かと楽しみにしております。



教室参加者	会員	ゲスト	合計
11月5日	16	0	16
11月19日	16	0	16

＜今月の予定＞

12月3日(火) きたざわ教室
12月17日(火) きたざわ教室