

おとこの台所・鳥山だより

12月02日(月) レシピ料理 13名、16日(月) レシピ料理 13名

R-86 かぶと豚肉の和風煮込み R-88 トマトのスイートサラダ R-129 ミートロフ、スープ、ご飯



R-86 水気を飛ばすため、煮すぎかぶが柔らかくなりすぎたが、味の方は良好に仕上がった。

R-88 トマトは大変美味しく、一切れでは物足りなそう。

R-128 電気オーブンの調子が悪く、トースターで焼いたところ上手く仕上がった。

・スープは野菜の残りで、料理の上手な人が作り好評を得た。



16日も同じメニューを実施した。2度目となると前回の反省が生かされ、出来栄え・味も良好に仕上がった。

12月09日(月) 忘年会 15名

恒例の忘年会は、会員の住むマンションの集会場をお借りして行った。料理は昨年と同様の内容で、ふれあいの家で7品を11時までに作り、手分けをして持ち込み、11時半から13時半頃まで和気あいあいと過ごした。



厚焼き玉子は、時間を短縮して作る方法を試みた。先ずしゃもじ2配分を容器に入れ、スクランブルエッグを作るように混ぜ固まったら、裏返して取り置く。次に同様に焼き表面が固まり出したら、その上に取り置きした卵を乗せ一体形にして完成。

他でも実施しているかもしれないが、早く仕上がった。



厚焼き卵サンドイッチ
卵は焼き過ぎたが味はよし



水沼代表が、自作のパエリアを持参して飛び入りで参加して頂いた。皆大満足された。



おにぎり、いなりずし、鶏の唐揚げ



12月23日(月) 料理講習会 22名

今回の料理講習会は、松原の「ふれあいの家」が使用できないため、鳥山の「ふれあいの家」にて実施した。内容は令和2年1月のレシピ料理、右記表の4品を作った。

編集後記

今年も会員の皆さんと、わいわいがやがやと料理を作り、楽しく台所を運営してきました。

一方人それぞれの事情により、会員が減少傾向にありますので、来年は会員拡大に努力をして楽しく運営をして行く方針です。 富沢三郎

2020年1月の予定

- 1月06日(月) レシピ料理
R-27菜の花の辛し和え R-111鶏肉のチリンドロン
R-263海老の揚げびたし R-490餅のベーコン巻き豚肉巻き
- 1月13日(祝月) レシピ料理
6日と同じメニュー
- 1月20日(月) お好み料理
ほうとう鍋 他
- 1月27日(月) お好み料理
患方巻 他

発行担当 森田義治