

4月

第128号

# きぬたの台所 お勝手だより

令和3年4月号

きぬたの台所

発行担当：増木

※###の台所ホームページ

###の台所

検索

HPPS://seta-odk.com/odk

グループの活動、会報 etc

**緊急事態宣言解除で4月になりました。**  
お花見は自粛！せめて「散歩 de 花見」をお楽しみください。砧公園の染井吉野や源平桃、今年も華やかに咲いている事でしょう。



今月も台所は休みです。辛抱!!  
※世の時流に配慮して、紙面の「おとこ」の文字を削除してみました。蛇足?



**フレイバック 2018年4月10日**  
★ゲストを迎えて会食



1	木
2	金
3	土
4	日
5	月
6	火
7	水
8	木
9	金
10	土
11	日
12	月
13	火
14	水
15	木
16	金
17	土
18	日
19	月
20	火
21	水
22	木
23	金
24	土
25	日
26	月
27	火
28	水
29	木
30	金

## おうちde料理

2021年4月たぬきのお勝手 (自習?レシピ)

### 1)「ネギ塩豆腐」



＜材料＞ 二人分  
\*木綿豆腐 1丁  
\*細ネギ小口切り 少量  
\*白ネギ粗みじん切り 少量  
\*塩・醤油 各小1/2  
\*胡麻油 大2 白胡椒 少々  
＜作り方＞

- 豆腐はペーパータオルにくるんで5分間水切りをする。
- 水切りした豆腐をボウルに手でちぎって入れ、ネギ、白ネギみじん切り、調味料を加えて混ぜれば完成。
- 小鉢に1人前ずつ盛る。

※豆腐の水切りの際、ペーパータオルで包んで、上から豆腐が崩れない程度に重しをすればなおよい。

### 2)「里芋のそぼろ煮」



＜材料＞ 二人分  
\*里芋 8個 豚ひき肉 100g  
\*小葱 少量 胡麻油 大1  
\*白だし 大2 水 500ml  
\*酒、味醂、砂糖、醤油 各大2  
＜作り方＞

- 皮を剥いた里芋に塩を振り10分したら水洗いをする。
- 鍋(フライパンでも可)に胡麻油で豚ひき肉を炒め、白だし、水、里芋を加え中火で5分程煮る。
- 里芋に火が通ったら調味料を加え10分煮込んで出来上がり。
- 器に盛り、小葱を振りかける。

※水500mlを加えると多いように感じるが、煮込んでいるうちに丁度良くなる。  
～岩崎さんより投稿頂きました。～



★2016年4月2日 砧公園

フレイバック 花見会2016 今年も自粛、自粛...で花見会はお預けですが、あの時の桜の花は最高でした。たくさんの方が集まると気持ちが華やかなりますーお酒も旨い！  
こんな光景に戻るの何時間になるか? 憎しクロナ!と言っても車でもストープでもございません! 当然クロナワイルス! 当たり前田のクラッカー? 今は昔...♪

「再開記念吹矢大会」開催!!  
◆5月18日(火)15時~砧地区会館  
◆豪華賞品を用意!(写真は一例)



★銀吹ニュース★

台所開催日  
銀の吹朗練習日

♪頭の体操???

①川柳クイズ  
□□□  
□□□  
使い切るまで  
無い寿命。  
(公益社団法人全国有料老人ホーム協会主催「シルバー川柳」より)  
②歳の差クイズ  
口角泡を飛ばすのが一八歳、  
□□□を飛ばすのが八一歳  
(ネットの投稿より)

★空白部分□を考えましょう  
答えは左下段にあります。