

# おとこの台所・鳥山だより

12月6日(月) レシピ料理 12名(会員12名+ゲスト0名) 20日(月) 9名(会員9名+ゲスト0名)



20日：二回目になるので6日の反省を踏まえて、米は早く洗い給水時間を多くした。スープは具材を少なめにし、豚肉の量は半分にした。

ミートローフ用の容器が、小さい型を購入してきたが、玉子3個が丁度良くおさまり、上手く出来上がった。

## メニュー

- きのこづくしの炊き込みご飯
- ミートローフ
- 豚すね肉と白菜のスープ

6日：久しぶりの炊き込みご飯、味は良かったが米に芯が有るような出来上がりになった。具材が多すぎたのか、ではなく米を洗い直ぐ炊いたのが原因のようであった。白菜の葉の部分は浅漬けにして、美味しく頂いた。



12月13日(月) お好み料理 12名(会員12名+ゲスト0名) 豚しゃぶしゃぶ

第2週と4週はお好み料理で、会員の意見を取り纏めてメニューを決めている。今回は豚しゃぶに決定した。

レシピはインターネットで調べ、一番人気を選んだ。豚しゃぶ用の肉は一人当たり100gとした。



テーブルへの人の配置は、3人掛けに2名とした。4人で鍋を囲み、3台の卓上コンロを使用した。



鍋への食材の出し入れの箸は、長い菜箸を2膳用い直箸を禁止にした。

来年1月のお好み料理は、意見交換を行い恵方巻に決定した。

## 編集後記

レシピ料理は購入材料が多く、また賞味期限を切れた調味料は破棄して新しく購入したので、予算がオーバーした。

ミートローフはガスレンジが無いので、電子レンジと、オーブントースターを用い2容器づつ焼いた。

豚のスープは材料が多いとの意見が有り、2回目は豚肉や白菜の量を半分にして実施した。

豚しゃぶしゃぶは、最後にうどんを頂き完食でした。デザートのみかんを頂きながら30分程懇談をして、終了した。

## 2022年1月の予定

10日(月) レシピ料理

- 餅のベーコン巻きと豚肉巻き
- 牡蠣となすのチリソース
- 鶏団子、高野豆腐と蕪の炊き合わせ

17日(月) お好み理

24日(月) レシピ料理(同上)

31日(月) お好み理