おとこの台所烏山だより

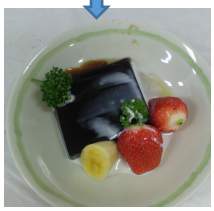
5月の烏山は徐々に会員の出席が増え始め、素敵な会になって参りました。

5月は第5週まであり、5回の料理を皆で作り、食べて楽しみました。

5月2日　レシピ料理　　13名
5月16日　レシピ料理　　11名
2回目前回より素敵な仕上がり

（レシピ）
・青豆の炊き込みご飯、（青豆：むき枝豆を使用）
・アスパラガスとアンチョビの包み焼き
・うどの豚肉巻き味みそ風味　・豚汁

特に手作りデザートは好評でした。



（左上：鯛焼き）

5月9日　お好み料理　　11名
5月23日　お好み料理　　11名

（レシピ）
・シンガポールチキンライス
・青梗菜とベーコン炒め
・鶏スープ

全体に量が多く、食べきれない人が出ましたが、美味しかった。

23日は食材の量を20%減らした。

5月30日　お好み料理　　13名

（レシピ）
・ごまだれの手打ちうどん
・天ぷら、デザート

うどんのセミプロの会員の指導にて、一生懸命にうどんを踏みながら、手打ちを天ぷらと共に楽しみました。

[会員の声]

荒木義和さん

この味が男の料理と言い訳す

入所は7年前2月恵方巻から始まりました。調理の進展はそこそこですが経験豊富で多士済々の皆様との談話が至福のひと時です。又お陰で川柳にも挑戦するようになりました。そこで一句

6月の予定

6月6日　レシピ料理
・NO.118　えびとグリンピースのくず煮
・NO.244　あさりの炊き込みご飯
・NO.323　さやいんげんと豚肉の炒め煮
・自前の汁物
6月6日　お好み料理
・オムビーフシチュー他
6月20日　レシピ料理　　6日と同じ
6月27日　お好み料理　　20日と同じ

発行担当　釜田喜正