Ｒ０４年１０月１日（８３）発行責任者　大久保紘彦

ミニディ おとこの台所・野沢だより

コロナは未だ続いていますが、2022年度上期の活動は、12回（含む ZOOM1回、大田市場探索1回）開催出来、台所メンバーの参加は延９６名でした。
9/20の台所では『至誠会看護専門学校の実習生３名』の参加を頂きました。今回の「野沢だより」は、実習にスポットを当てています。

■ 今月の料理 3品 ＋α

9/10 定例１（参加9名）、9/20 定例２（参加9名＋実習生3名）

レシピは、「鶏肉のマスタードクリーム」、「イカとニンニクの茎のオイスター炒め」、「帆立とエリンギの炊き込みご飯」、「エリンギ入り吸い物」で、大村さんの説明後、実習生を交えて早速調理をスタート。配膳は実習生が主菜を左奥にとセットしてくれました。

特別参加の水沼代表にも調理指導の協力を頂きました。
並行して、兜山さん特選のデザート・スイーツ「スイートポテト」、「豆腐白玉団子」作りにもテキパキとチャレンジしてくれ、3人の笑い声がおとこの台所を和やかにしてくれました。

着席すると実習生が自撮り写真を取ってくれ、初めてのアングルに驚かされました。

■ 今後の予定

●１０月の活動は、１０/８（第2土）と１０/１８（第3火）の台所定例料理です。
レシピは、里芋とマッシュルームの炊込みご飯、イワシのアクアパッツア、ゴーヤと鶏肉の酢醤油和えです。18日は、社協の金子さん、細谷さんをゲストにお迎えする予定です。
●１２／１４予定の２０周年を祝う会は会場の利用ができないため中止となりました。