

2022年

12月

第148号

おとこの台所・砧 お勝手 だよ

令和4年12月号
おとこの台所・砧
発行担当：増木

師走の声を聴くと何だか一気に慌ただしさを感じてしまいますが、坊さんでもない普通の爺さんには普段と変わらない年の瀬でしょうか？また一つ年輪が増える？婆さんはおせち料理の準備？爺さんはお年玉の用意？あ～懐の諭吉が逃げて行く🐶



2022年11月5日
たぬきおやじのお勝手



おとこの台所・砧は27日が料理納めです。今年もお世話になりました。来る年もどうぞよろしく願い申し上げます。

たぬきおやじのお勝手2022年11月5日14名

定例料理2022年11月8日9名&22日10名



㊦ 蕪と豚バラの味噌バター

㊧ ベーコン風味和風ポトフ

㊨ 春菊と人参と油揚げの

胡麻和え

☆白菜の

シャキッと漬け

☆蕪の千枚漬け

☆デザート



♪今月のランチ

①キノコの炊込みご飯

②白身魚のかぶら蒸し

③鶏肉と木耳の

ピリ辛炒め

☆味噌汁

☆漬物

☆デザート



ラフランス

キンカン



おばた あきら
小幡 彰 様

新会員のご紹介

たぬきおやじの台所開催日
銀の吹朗練習日

たぬきおやじのお勝手はくちなしの家の玄関が開かない！とんだハプニング！すったもんだの挙句セコム出動！1時間遅れでスタート！気を取り直して手際よく料理👩🍳タヌキもびっくりポン！お疲れ様でした。今月のデザートは、差し入れで賄いました。写真右が岩崎さんに頂いた沖縄土産のドライフルーツ、左が、砂原さんに頂いた庄内柿のデザート。ご馳走さま！😊



大根と柿のサラダ



ドライフルーツのヨーグルト漬け

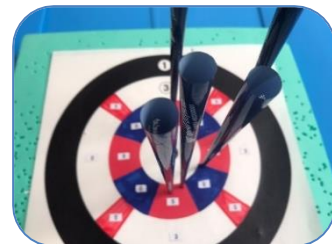
たぬき話



楽しくなければ吹矢じゃない！

スポーツ吹矢

忘年会今年こそ決行か？
予定は、年内最終練習日の(23)吹き納めの後です。
幹事は鶴賀さん。どうぞよろしくお願ひします。
さて、今月はどんなゲームになるのやら？毎回工夫されたゲームが盛り上がりまくります。楽しく！日々練習ホラ！吹くぞ！



「銀の吹朗」

料理の裏技VI

◎味噌汁を美味しくする
隠し味👩🍳

- 普段よく口にする味噌汁でもっとおいしくなります
- ①オリーブオイル↓あっさりした口当たりになります
- ②胡麻油↓濃厚な味わいに
- ③バター↓洋風のスープのコクが楽しめます。
- ④牛乳↓和風シチューのようになります。
- ⑤柚子胡椒↓風味をちょい辛の大人の味わいになります。

【岩崎】