

ミニデイ おとこの台所・野沢だより

令和5年度(2023年度)を迎えた4月の定例1・定例2の参加者は、ともに10名をクリアし順調なスタートが切れました。4月18日の定例2では「至誠会看護専門学校の実習生4名」の実習受入を行いました。

■**今月の料理 3品 + α** 4/8定例1(参加10名)、4/18定例2(参加10名+実習生4名)
 レシピは「春巻き餃子」、「新ジャガイモと豚バラの炒め煮」、「アサリと筍の炊き込みご飯」。
 実習生は野菜の小口切、肉の角切などとても器用にこなしています。
 実習生のための特別スイーツは、兜山さんの指導で「あんこパイ」を作りました。



あんの切り分け、卵糊塗などに挑戦しています。



フライパン炒め、配膳なども積極的に参加しています。



卒業後は至誠会で介護の仕事に進む方が多いとのこと。

■ 今後の予定

- 5月の活動は、5/13(第2土)と 5/16(第3火)の台所定例料理です。
 レシピは、「落(ふき)の炊き込みご飯」、「鮭とキャベツのピリ辛炒(味噌風味)」、「青梗菜と豚バラの塩あん炒め」です。
- 10周年記念アルバムを三軒茶屋キャロットタワー3Fに在る「生活工房」のレーザービームプリンタを利用し印刷しましたので在庫が少し有ります。500円です。
 また、おとこの台所で利用者登録しましたので、ここの市民活動支援コーナー・プリントアウトスペースが利用可能になりました。希望者は伊藤までご連絡ください。
- 野沢では、新入会員を募集しています。皆さんの友人などの紹介をお願いします。