

「おとこの台所・きたざわ」だより



9月の「きたざわ」はいろいろなことがありました。至誠会看護専門学校の学生3名が参加、厨房担当者1名が交代、代表が体調不良に。9/19は会員2名が急な腰痛に（にもかかわらず、食材、調味料を会場まで届けて頂きました。感謝）、さらに会場のクーラーが不調で蒸し風呂状態、熱中症の懸念から開催が危ぶまれましたが、なんとか風が吹き出すまでに回復して事なきを得ました。皆さま、いろいろとお疲れさまでした。

9月の料理

- ① 海老と生姜の混ぜご飯
- ② 冬瓜と帆立貝柱の煮付
- ③ 鶏もものセロリ酒蒸し
- ④ 豆腐のとろろあんかけ（9月5日）
- ⑤ なすと油揚げのみそ汁（9月19日）



[9/5] できました！

今日から新しい厨房担当者、お疲れさまでした。



蒸し器に入るのはこの皿だけだよね？

海老多いね、贅沢！



[9/19] いただきます！

至誠会看護専門学校の学生2名も参加、盛り上がりました。



参加者	会員	ゲスト	合計
9月 5日	6人	1人(注)	7人
9月 19日	10人	2人(注)	12人

(注)至誠会看護専門学校学生

<今月の予定>

10月 3日(火) きたざわ教室
10月 17日(火) きたざわ教室

発行担当 (きたざわ) 石田健蔵 薬師寺清幸