

ミニデイおとこの台所 八幡山だより

10月の料理

- 384 鮭とアサリのワイン蒸
477 なめこ茸とオクラの炊き込みご飯
478 蕪らと豚挽肉のそぼろ煮
追加 味噌汁、浅漬け

[384] 鮭を崩さないよう調理と盛付けに気をつけました。物価高対策としてアサリの代わりに冷凍ムール貝。[477] なめこ茸とオクラのねばねばが絶妙。[478] 蕪が柔らかくに仕上がりに、2番目の調味料がいい味に絡まった。



[追加] 旬の生ワカメを使った豆腐との味噌汁。蕪の茎を利用した浅漬け。[お土産] 高瀬さんから全員にへぎそばのお土産がありました、奥様の新潟の故郷から届けられた十日町の名産品です、ご馳走様。当日は社協の増島さんが参加され台所の雰囲気と味を楽しんでいただきました。19日、11名の参加。



「おでん会」

5日はおでん会。おでんと稲荷寿司が主料理、添えのおかずはだし巻き卵と切干大根。おでんの小根、ゆで卵、牛スジは前日から水沼さんが仕込んで用意、いつもながら、お陰様で余裕タップリ。稲荷寿司は、油揚げを指で隅まで広げてチラシを詰めるのがコツ。朝から雨模様のため希望丘公園をあきらめて、ふれあいの家にて会食、12名の参加。



日本のシルクロード

京王線片倉駅で降り片倉城址へ、天守閣、二の丸跡のある立派な城。車道を進み八王子から続く絹の道に入る、造成地に家が並ぶ長い上り坂、大塚山を登り切ると昔の面影を残す山道に変わる。抜けると絹の道資料館、製糸・養蚕の展示を見学、南大沢駅にて昼飯。17日、6名の参加。



台所グループ全体 紅葉祭

31日@渋谷ガーデン・パティオ
ゲストのリンク理事・光岡さんによる会立上げ裏話も交え、賑やかな会食の中で他の台所の会員との交流を深めました。59名の参加。

11月の台所

- 2日(土) 例会@ふれあいの家
16日(土) 例会@ふれあいの家