

男の料理

～世界平和は家庭の食卓から

講師：出倉 弘子 氏

冬には定番の料理や恒例のテーマで活動しました。素敵なお菓子にも挑戦しましたよ。4月と5月は、残念ながらコロナウィルス感染拡大の影響で中止となりました。再開と再会の祈りが届きましたので、ご紹介させていただきます。(右上)

クリスマスメニューは、赤・緑・白をイメージした盛り付けに。ツリーに見立てたシューのお菓子も大成功です！



12月



手作りキムチの特別企画。挽き方の違う3種類の唐辛子をブレンドし、野菜と果物、魚介で味わい深く。協力して手際よく進みました。



1月

2月にむけて恵方巻き献立です。お刺身の太巻きですが、魚を卸すところからします！もう一品は豚汁。野菜の切り方はもうバッチリですね。



カキフライは、カキの下準備の仕方の違いで食べ比べをしました。もう一つのテーマは防災食。ポリ袋調理に挑戦し、非常時に家庭の味を取り入れる工夫を学びました。

2月

3月

春はお寿司が美味しい季節です。ちらし寿司と小さな手まり寿司を作りました。薄焼き卵をきれいに焼くのは難しかったですね。



2月の特別企画はみそ作りです。麹はこだわって選んでいます。柔らかく炊いた大豆をつぶして丁寧に混ぜていきます。夏を越してみそ開きが楽しみです。

