

(生なび福井県民せいきょう第3地区本部 **コラボ企**画

11月5日「地域の料理を楽しもうシリーズ~広島編~」

通称広島焼、現地ではお好み焼き!たっぷりの麺と生地と卵に、ソースとマョネーズを たっぷりと!揚げもみじ饅頭と牡蠣ときのこのアヒージョ、柚子ネードも好評でした。

12月3日「クリスマスメニュー」

ビーフストロガノフ、ポテサラツリー、ブッセをつくりました。ポテサラツリーはレタスで 飾って立体的なツリーをつくりました。

2月7日「そば打ち」

冬の恒例企画「そば打ち」。今回はいつも受講生の方が講師になって参加者と一緒に美味しい そばを打ちました。プロにも負けない手筈で美味しいそばが出来ました。

3月4日「春のカフェメニュー」

彩り豊かな春メニュー。海老玉どんぶり、菜花のおひたし、もち米で桜もちをつくりました。 ぷりっぷりの海老がどんぶりを華やかに彩りました。桜餅もお店みたいに出来ました。

4月1日「地域の料理を楽しもうシリーズ〜郷土料理大阪編〜」

串カツは二度漬け厳禁!ソースも自分たちでつくりました。ミックスジュースも美味しく イカ焼きも簡単美味しくできました!

