

こなみ料理教室 10 月 炒飯、餃子（3 回目参加報告）

総務委員会 広報

10 月 2 日（金）10：00 より 10 月の料理教室が開催されました。今回のメインは炒飯と餃子です。皆さん開始を待ちきれなかったため、定時より 5 分ぐらい前に開始しました。

参加者は前回より多い 27 名で 6～7 名ずつ 4 つの班に分かれ、私は 4 班に入りました。本日のメニューは、炒飯、餃子、大根サラダ、わかめスープ、デザートでした。

私は主に具材切り、炒飯炒めを担当しました。

班	メンバー
1	安達(廣),竹内,野村,佐藤,岸,鶴田,平野
2	舟橋,大田,宗宮,山下,倉知,才野,田村
3	加藤(宗),岡部,鈴木(君),竹川,野口,鈴木(加),垣内
4	森,水谷,見松,梅田,原,安達（ひ）

ねぎ、焼き豚、にんにく、生姜をみじん切りに、大根は千切りをしました。餃子はみんなで包み入れました。最初はひだ作りが難しかったですが、段々うまくできるようになりました。

炒飯の炒め方は班によってまちまちで、4 班は炒めるとき、鍋に最初にといた卵をいれてから、すぐご飯を入れて混ぜる方法にしました。その結果、割と均等に炒められました。



1 班調理風景



2 班調理風景



3 班調理風景



4 班調理風景

11時30分頃にはすべての調理が終わり、食事を開始しました。苦勞して作った後の食事は美味しかったです。片付け後に参加者全員で集合写真を撮りました。

今回もボリュームたっぷりでした。食べきれずにお持ち帰りの方も見えました。ごちそうさまでした。準備してくださったスタッフの方々ありがとうございました。次回の鍋料理（12月4日10時集合）にも参加したいと思います。



1 班食事風景



2 班食事風景



3 班食事風景



4 班食事風景



盛り付け例



調理終了後の集合風景