

こなみ料理教室 6月 カレーライス (初参加報告)

総務委員会 広報

6月5日(金)9:30より6月の料理教室が開催されました。今回のメインはカレーライスです。私は39期なので初めてのこなみ料理教室でした。エプロン、三角巾、マスク、米1合、500円を持参して参加しました。

会場は南区役所の5階調理実習室ですが、私は場所が良くわからず迷いました。集合時間の9:30前には着きましたが、すでに調理が始まっており、出遅れてしまいました。

参加者は24名で6名ずつ4つの班に分かれ、私は3班に入りました。本日のメニューは、カレーライス、サラダ、茄子としめじのレモン浸し、ういろう、コーヒー でした。班毎にカレーライスの具が牛肉、鶏肉、シーフード、豚肉と違っていました。3班の具はシーフードで海老とイカが入ったカレーでした。ご飯は、前回実施した防災クッキングの要領とすることで、米を熱湯調理可能なポリ袋(アイラップ)に入れて湯せんして調理しました。初参加の私は皿等の備品の置き場もわからず、うろうろしていると班長から、たまねぎの塩もみ、皿の準備、いすの準備と次々指示があり助かりました。3班の男性陣はカレー鍋の煮込みを念入りにしていました。

班	メンバー	カレーの具
1	平野、竹内、西垣、平澤、原、野村	牛肉
2	田村、平工、倉地、加藤(宗)、岸、岡部	鶏肉
3	宗宮、竹川、山下、垣内、森、水谷	シーフード
4	鈴木、才野、野口、大矢、佐藤、大田	豚肉



米洗い



カレーの煮込み



サラダ作り



茄子のレモン浸し盛付け



ういろう

10:30にはすべての調理が終わり、食事前に参加者全員で集合写真を撮り、11時には鈴木代表の掛け声で食事会が始まりました。3班のシーフードのカレーは蜂蜜の甘さとカレーの辛さとシーフードのうまみが加わって非常に美味しかったです。他のグループの牛肉、鶏肉、豚肉のカレーも試食させてもらいました。どのカレーもそれぞれの具のうまみがでていて美味しかったです。食べ過ぎて満腹になりました。ごちそうさまでした。次回もまた参加したいと思います。



1班のできあがり



3班のできあがり



1班食事風景



2班食事風景



3班食事風景



4班食事風景



調理終了後の集合風景