

こなみ料理教室 8月 冷やし中華（2回目参加報告）

総務委員会 広報

8月7日（金）9：30より8月の料理教室が開催されました。今回のメインは冷やし中華です。私は今回2回目の参加で、前回の様に遅れないよう集合時間より30分程度早く行きました。安い参加費用500円を支払って、エプロン、三角巾、マスクを着用して準備しました。

参加者は25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、冷やし中華、ハンバーグ、ピーマンちくわの甘辛きんぴら、デザート、コーヒー でした。

班	メンバー
1	原、才野、倉知、大田、安達、平野、鈴木
2	野田、森、大矢、岸、吉川、田村
3	加藤、岡田、平工、鈴木、山下、垣内
4	水谷、梅田、野村、竹内、西垣、安達

私の班では、男性は力のいるハンバーグを

こねる担当でした。ハンバーグをこねる際に氷水で冷やしながらするやり方やハム、とうもろこしを入れるレシピも知りませんでしたので参考になりました。ハンバーグは各自で成形するよう代表に言われて作ったので、色々な形のハンバーグができました。成型後、ハンバーグはホットプレートでおくら、とうもろこしとともに蒸し焼きにしました。



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 時頃にはすべての調理が終わり、食事を開始しました。デザートを食べる前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満腹になりました。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（10 月 2 日 10 時集合）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



調理終了後の集合風景