

こなみ会料理教室

炊き込みご飯 おいしかったよ～！

令和8年2月6日(金)区役所5階調理室で、料理教室が開催されました。メニューは炊き込みご飯・おでん・サラダ・お吸い物(デザートのおぜんざい)でした。(誰ですか?よだれたらしているのは)

参加者はなんと26名(男性7名女性19名)で4班に分かれ、いつもながら大変盛況でした。9時半から開始ですが、実際のところ9時から始まっています。4種類作るので、リーダーに従い手際よく進めていきます。

私は野菜を切ることが多いので、その日もおでんの大根をすぐ7人分切り始めました。その後大根とコンニャクをお米のとぎ汁で湯がきます。とぎ汁で湯がくと早く柔らかくなるということです。

私が大根を切っている間に、Sさん、Kさん達は炊き込みご飯の具にするニンジン・しいたけ・ごぼう・油揚げ・鶏肉などを切り、調味料を入れて煮始めました。次にサラダの準備が始まり、ブロッコリーを湯がきました。

他の班を見ても、やはりリーダーに従って協力しながらどんどん進めています。

こなみ会料理教室のメンバーは、本当に皆さん仲良く進めていくな～と毎回驚きの連続です。

さて、ご飯が炊けたので具を混ぜ合わせました。わあ!おいしそうないい匂い!最後は溶き卵を流したお吸い物で完成!!

なんと驚異的な速さで10時半に全員で『いただきま～す』メインの炊き込みご飯セットをいただいたら、お楽しみのデザート。今回はお餅一切れずつで小豆が多い豪華なおぜんざい!

わ～もう食べられないよう～と誰も言いませんでした。(興奮して写真撮り忘れ!面目ない)

後片付けをして11時半にはすべて終了。こなみ料理教室実行委員の皆様、ありがとうございました。参加された皆様お疲れさまでした。



参加したメンバー

