

10月3日（金）こなみ会料理教室



こなみ会料理教室代表 鈴木 加代子 + 総務委員会 広報

こなみ会料理教室は 偶数月の第一金曜日 に実施されいえます 前回のメニューは「ちょっと変わったカレー」でした😊 4つのグループそれぞれに 違う隠し味を入れ 味の違いを楽しみました

今回のメニューは『本場大阪お好み焼き 広島風お好み焼き とは違う 名古屋風お好み焼き』『チョットだけ美味しくヘルシーなシューマイ』『野菜てんこ盛りスープ』『デザート』でした
参加者は25名でした

今回のメニューを「お好み焼き」にした理由を鈴木代表にお聞きしました・・・「ホットプレートがある事が分かったから」だそうです 施設が所有する調理器具を きちんと調べて 有効利用する 素晴らしい！！目の付け所👏です！！

開始は9：30AMからですが 前回も 調理室に入った時には すでに 準備万端で 下ごしらえが始まっていました 参加者は エプロンをして調理に加わります 役割分担はしてありませんが 各自が周りを見て 行動していました 前回も同じことを思いました 「普通に さり気に サクサク」行動していました

『チョットだけ美味しくヘルシーなシューマイ』は中日新聞に掲載されていた レシピ を参考にしたそうです

シューマイの皮 を もやし にして サッパリ食べられるシューマイになりました

『野菜てんこ盛りスープ』は文字通り 野菜の具沢山なヘルシーなスープです 同じ材料で作っても 微妙に味が違った そうです

グループの皆さんの 「愛」「想い」が調味料ですね！？ お好み焼き を 裏返す事が難しいのですが 皆さん 気合を入れて 裏返していました 全て成功でした が やはり 鈴木代表の『コテさばき』はプロ級でした👏 参加者の皆さんは お好み焼きを焼きながら・・・「楽しい」「大人数でやるからいいよね」などの声が聞こえてきました 2班のみなさんは お好み焼きの味見 をしていました😊

感想を聞くと・・・

「おいしいよ」「もうちょっとカリッと焼くといいかなあ」などでした

今回もデザートは平野さんがまとめて作って下さいました デザートの蒸しパンに使ったアルミカップ シューマイをレンチンするときのラップ ペーパータオル などは 集金したお金の中から出しているそうです

会費は500円 食材は 鈴木さん平野さん垣内さんが買い出しに行ってくださったのですが・・・この物価高のご時世で やりくりは大変だと思います 会場を借りる申請・食材の調達・集金と会計・・・など大変な事を当たり前の様にやって下さり 感謝しかありません！！

次は12月5日（金）です😊

今回は写真を沢山掲載しました👉 皆さんの様子が良く分かって頂けると思います😊

レッツ！スタート👉



業務用？のラップ



長老もお手伝い💕



レン・チン終わりの焼売😊



蒸しパン できたよ😊



完成した「お好み焼きセット」

野菜たっぷり👉ボリューム満点👍



参加の皆さま

