

こなみ会料理教室の始まり始まり

料理教室世話人 福祉 鈴木加代子

令和元年6月から4名の発起人による「こなみ会料理教室」が開催の運びとなりました。

第1回目は20名参加で、まず始めはシンプルなメニューでカレイライス・サラダ・デザートは鬼饅頭、第2回目は19名参加で、煮込みハンバーグ・きゅうりの酢の物・味噌汁・フルーツ寒天、第3回目は16名参加で「さわやかうどんサークル」の方の指導をいただき、本格的な手打ちうどん・かき揚げ・水羊羹を作りました。9時30分から12時頃まで各テーブル4~5名で調理して、食べ、後かたづけをします。普段は一人で料理を作る方、食べるだけの方もグループでワイワイお話をしながら作り、ペチャクチャお話をしながら食べ、食後のかたづけもガヤガヤと楽しいです。同じ食材、同じ分量でグループ毎の出来上がりが異なるのも面白く、2回目の煮込みハンバーグの時は、4グループの出来上がりがまちまちで、皆さん自分のグループの出来栄を自画自賛していました。料理教室は包丁の使わない方でも、する事が沢山あります。また食べるだけでも十分楽しめると思います。



偶数月の第4金曜日、南区役所5階調理実習室で午前9時30分~12時まで開催しますので、是非参加して頂きたいです。

私は食材購入担当をしており、一人500円の予算内で、安くて豪華な食材が購入できるか頭を悩ませ、日々スーパーの広告とにらめっこしています。

