

令和6年3月活動報告書

開催場所	広島市総合福祉センター 料理教室 (Big Front)
参加人員	23人
<p>活動内容等</p> <p style="text-align: center;">令和6年3月26日(火) 第66回男性料理教室</p> <p>今回の田中先生のキャッチフレーズ “遅いけれど健康を祝ってひな祭り“ 参加者各位このキャッチフレーズのレシピを見ながら考え込む。</p> <p>●レシピ7品は</p> <ol style="list-style-type: none">1. かわり寿司2. ちくわの磯部揚げ、ニンジンのかき揚げ、舞茸の天ぷらの三品3. かぼちゃの煮物4. 野菜のピンチョス5. ひろしま牡蠣のぬた6. れんこんのすり流し7. みかん牛乳寒  <p>●以上7品のレシピを1台の調理台でそれぞれ5人のシニア男性が調理にとりかかる。 どんなものができ上るか？皆さんイメージが沸かない。</p> <p>◎かわり寿司は大きな電気釜2台で調味料を入れ炊き上げる、ご飯が出来ると大きな桶で調理された具を入れ、ご飯が冷えないうちにかき混ぜた。</p> <p>◎揚げものは3つの食材をそれぞれ下ごしらえして、大きな天ぷら鍋で各班の食材を順番に入れて揚げていく。</p> <p>◎ひろしま特産の牡蠣を使っのぬた、牡蠣は洗って水気を切り、酒、塩を軽くふりしばらくして酒蒸しにする、分葱は茹でて3cmに切る。そして白味噌、砂糖、みりん酢などの調味料で和える。</p> <p>これ以外にも4品のレシピがあり、各班で分担、または協力して調理開始から3時間ぐらいの奮闘でみごとに出来上がった。</p> <p>皆さん出来上がった料理を並べ、彩り、量を見てびっくり。</p> <p>まさしく昔懐かしい“ひな祭り”、シニア男性諸兄も感動されていました。</p>	