

生涯学級の料理教室 いも煮（10月14日）

皆さん希望の多い料理教室ですが、町内会館2階で調理するには不備な中おこなうので、どんな献立にするか苦心します。今回は、秋にふさわしく、簡単でみんなで作れるようにと山形の郷土料理「芋煮」としました。↓

前日の買だしは有志で、安くてよい食材を求めて南部市場にでかけ買い物の楽しさもあじわいました。牛肉、里芋、ごぼう、にんじん、長ネギ、きのこ（舞茸、しめじ、えのき、なめこ）こんにゃく等、大きな段ボールに3個です。それを3つのグループにあらかじめ分けておきました。↓

当日は晴天の中、みな元気に集合、早速身支度しテーブルにつきました。↓
会長挨拶、責任者の説明の後、男性も里芋洗い、ごぼうささがきと、包丁を上手に使い、大きな鍋に次々と刻まれた材料を入れ、煮ていきます。20分程で美味しそうなにおいができて、調味料を入れて出来上がり。蓮根の梅肉あえもでき、ごはんも炊けて漬け物をきり賑やかな食卓となりました。↓
早速お椀によそって頂きました。おかわりも次々さしだされ、身も心もほっこりするおいしさです。ご近所でもなかなか一緒に作ったり食べたり出来ませんが、こうして簡単に楽しく料理でき友好も深まり料理教室は素晴らしい、来年もぜひひとの皆さんの期待を嬉しくうけとめて頑張ります。↓





準備



準備



いただきます～



満腹の中 恒例「ふるさと」の合唱 指揮は 20 班 大濱さん