

第一回お料理教室 実施報告

関西支部第一回お料理教室を、7月6日に開催いたしました。

コロナ下で、外食が減り、食事の大切さを実感されている中、ご家族に、そして自分へのご褒美に、美味しいお料理が作れればと、関西支部での初めての企画となりました。

お店で食べるような本格的なお料理が作れれば、どんなに楽しいか。

素敵な場所で対面で食事ができる幸せを噛みしめながら、楽しく、美味しく過ごすことができました。初めてのお料理教室イベントに参加いただいた皆さま、ありがとうございました。

次回は、土日を希望されていた方を中心に9月4日に実施の予定です。少しまだ枠がございますので、応募ください。(別途案内いたします。)

一回の募集人数は少ないですが、募集が多くなりましたら、回数を増やしていきたいと思っておりますので、どんどん応募ください。初心者の方も、ベテランの方も楽しんでいただける内容です。

当日のメニュー：

- ・豚バラ肉のニンニク醤油かけ
- ・えび団子の鹿の子揚げ
- ・茄子とトマトの卵炒め
- ・カシュナッツと鶏肉の炒め物
- ・カレーチャーハン
- ・ミントマーブルゼリー

出席者(敬称略)：

岸のり子、西村元信、村橋陽三、室 正美、湯浅 忠、篠崎千昭