

### 第3回お料理教室 実施報告

関西支部第3回お料理教室を、11月2日に開催いたしました。

中華、洋食に続き、今回は、和食です。

常連になっている方、初めての方、料理プロの方、素人の方、いろいろな方に参加いただき、和気藹々とした楽しい教室となりました。自己紹介が始まった時は、このまま時間が過ぎて、お料理する時間がなくなって、先生が全て作成してくれるってことになりかねないぐらいの盛り上がりでした。

メニューは前日が寒かったこともあり、先生は、お鍋も準備してくれてました。

しかし、今日は、昨日と違ってとても暖かかったのですが、つくね鍋はこれから重宝するメニューでしょう。

本日のメニュー：

名残の胡麻酢和え

貝柱の包み揚げ

魚のホイル焼き

里芋と豚バラの煮物

つくね汁（鍋）

抹茶ゼリー

今年からスタートしたお料理教室、3回実施することができました。

今年は、今回で最後ですが、2023年も継続して実施する予定です。

今年中には、来年前半ぐらいの予定を決めたいと思っていますので、みなさまのお申し込みをお待ちしております。来年もよろしくお願いします。

出席者(敬称略)：

西村元信、守田一夫、八塚康憲、村橋陽三、

室正美、有賀清隆、浅井洋司、篠崎千昭

