

第4回お料理教室 実施報告

関西支部第4回お料理教室を、2023年4月2日に開催いたしました。

今年のテーマは、“季節を感じるお料理教室”です。

今回は、春！

桜満開の花見日和に開催することができました。

お花見弁当ということで、お弁当仕立てにさせていただき、たくさんのメニューを用意してもらいました。みんなで作ったのは、6品ですが、先生が事前にいろいろ作ってくださっていて、豪華なお花見弁当となりました。

今回は、横川さんが初参加。南瓜の面取り、頑張りました。

星野さんも初めての天ぷらに挑戦！

西村さんは、料理が趣味といえるほどお料理教室にハマってくださっています。

室先生は、皆さんを助けてくださって、先生の助手として大活躍。

ということで、皆さん、とても楽しんでいただけました。

次は、夏！夏バテしないような元気のでるお料理メニューで開催したいと思います。皆さんのご参加をお待ちしております。

本日のメニュー：

（みんなで作った料理）

ふきの高野射込み

結びキスの吸い物

生椎茸のミンチ詰

筍いりだし

小菊南瓜と蓬麩の含め煮

ぬた

（先生が用意してくれてた料理）

半熟の雲丹射込み

海老の黄金煮

牛肉の有馬煮

鱒の幽庵焼き

桜餅

出席者(敬称略)：

西村元信、守田一夫、室正美、湯浅忠、星野秀明、横川和弘、篠崎千昭

