

第11回 お料理教室 実施報告

11月はイベントが続きます。まずは、2025年3回目のお料理教室を開催いたしました。

初参加の方が2名もいてくれて、常連さんと一緒に楽しい時間を過ごしました。

美味しいものを作って、食べて、2025年も元気で終わりたいものです。

今回は、先生のお得意の中華料理でした。ボリューム満点でしたが、みなさん、ペロリと平らげてしまいました。餃子の本来の包み方も教えてもらいましたが、今まで自己流でやってきたので、なかなかうまくできませんでした。初参加の方も普段からお料理されてるなあという感じで、手際が良かったです。

次回は、来年になりますので、みなさんとも良いお年をの挨拶でお別れしました。

・2025年11月9日 開催

・メニュー：

拌生魚 鯛のお刺身

えのきと5種類の具入りスープ

揚げ鶏の甘酢かけ

豚肉と野菜のオイスターソース炒め

大根の蒸し餃子

昔ながらのプリン

・出席者：

西村さん、室さん、森さん、岡田さん、西澤さん、岩戸さん、篠崎



