

CDC 便り（2024年7月24日開催分）

- 開催日 : 2024年7月24日（水曜日）12:30～18:30
場 所 : 第一集会所
出席者 : 8名
メニュー : 1. おひつまぶし
2. 焼きナスと鶏ささみのカルパッチョ・土佐酢ジュレがけ
3. ピーマンの豆腐詰め焼き
4. トマトときゅうりのサラダ
5. キノコのお吸い物

一言メモ

- 今日7月24日は土用の丑の日にあたり、それではうなぎで元気を付けようとメニュー選びは、うなぎを主食に、それに合った副菜4品を選んだ。
ただ、昨今の国産うなぎの値段には、CDC の例会の会費では手が出ないので、「中国産うなぎを国産並みに美味しくする方法」をインターネットで検索し、ひつまぶしに挑戦、仕上げにお茶漬けでも食して、二通りの味を全員が満足した。
○副菜の「焼きなすと鶏ささみのカルパッチョ・土佐酢ジュレがけ」は、夏の暑さにも食欲をそそられる一品。調理にはかなり手間がかかったが、味付けに出汁ジュレを作り土佐酢でまとめ、食べやすい味に仕上がった。
○その他の 3 品「ピーマンの豆腐詰め焼き」「トマトときゅうりのサラダ」「きのこの吸い物」もそれぞれ美味しく仕上がり皆さんほぼ完食した。
○今回はたまたまの事情で5名の欠席、8名出席の少人数となったが、調理は手際よく進み、何とか予定時間通りにお開きとなった。

（記：青木）

