

CDC 便り（2025 年1月29日開催分）

開催日：2025 年 1 月 29 日（水曜日）12:30～19:00
場所：第一集会所
出席者：9 人
メニュー：
1. 五目すし
2. しじみのおすまし
3. 筑前煮
4. おでん
5. いわしのしょうが煮

一言メモ

- 今回のメニューは和食に絞って 5 品目に取り組んだが、なかでも筑前煮やおでん、いわしのしょうが煮などは、それぞれ美味しい味に調えるのにはじめは上手くいかず、何人もが味見をしたりして大分苦心した。
- レシピ通りに調味料を混ぜ合わせても、基本と言われる(さ・し・す・せ・そ)の調合がいかに難しいか改めて感じた。しかし、仕上がりは思いのほかどの料理もまずまずの出来栄だった。
- 五目すしでは、トッピングの桜でんぶを市販品は使わず、K さんが手作りに挑戦、実際に作り始めるとレシピでは見えない時間と手間がかかり根気のいる作業だったが、苦勞の甲斐あって味も良く大変綺麗に仕上がった。
- レシピ外の追加の一品として、おでん種の大根の皮と他に少し余った野菜で M さんがキンピラを作ったが、これがなかなかの出来で「うまい」の声がでた。
- 今回の料理は、下拵えに手間のかかるものが多かったが、全員の丁寧な作業で、全品美味しく出来上がったのは良かった。

（記：青木）

