

〈地域の仲間づくり事業〉

料理教室

令和6年2月8日午前9時30分～11時30分



たくさんの食材を使います。



まずは先生がお手本を！



旬の若松葉ガニをたくさん使います。



なかなかのボリュームです！



中本さん(握りの頂天板長)に講師をしていただき料理教室を行いました。8品を作り持ち帰りのお弁当にしました。今回は、みんなで試食もして和気あいあいと楽しい料理教室になりました。

- お品書き
- うなぎ入り玉子焼き
 - 赤カレイの揚げ煮浸し
 - 鶏肉照り焼き
 - ポテトサラダの春巻き揚げ
 - 明太子ソース
 - 若松葉ガングラタン
 - カチャムンカニ身揚げ
 - 和牛と春菊サラダ
 - カニ大ミート天ぷら
- 