

「作って、食べよう会」3月編

「ちら寿司、花ふと三つ葉のお吸い物、オレンジ味の豆乳プリン」

今日は春らしいメニューで、一人ひとりの量が山ほどありました！！

彩りの良いちらし寿司と味加減が絶妙なお吸い物、午前中から作って冷やしてあった別バラのプリンを頂きました。

チームの連携もよく、手際よく、時に味見もしながら皆で仕上げていき1時間ちょっとで出来上がりました。

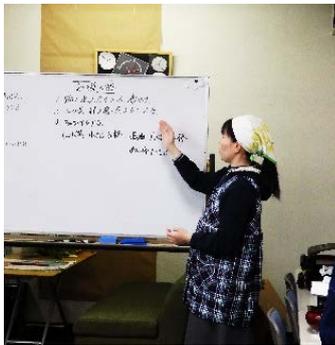
ちらし寿司は貝割れ、薄焼き卵焼き、カニかま、刻みのり、いりごまをトッピングしました。

お吸い物は、花麩、三つ葉、絹ごし豆腐で作りました。

豆乳とオレンジジュース、寒天でヘルシーなプリンを作りました。

4月はお花見なので、作って、食べよう会はお休みです。お花見のチラシは3月末にポプラだよりとポプラ通信とお届けします。

5月に何かメニューのリクエストがありましたら、ポプラまでご連絡ください。参考にさせていただきます。一緒に作って、おしゃべりしながら頂きましょう。



レシピ手順の説明です



薄焼きたまご焼き熟練の職人さんみたい



会食会 堪能しました



三品 完成です！！

感想○お腹いっぱい、とても美味しいちらし寿司を食べられました。ちらし寿司の盛り付けがとてもきれいでした。お吸い物、オレンジプリンも味が丁度良く楽しく食事できました。○お吸い物を担当したが、具の入れる順番を習得した。全般的にバランスも良くおいしく、しかも目でも美味しく頂けてよかった。○最後盛り付けの部分を担当し、皆で力を出し知恵を出し合えば美味しい料理が出来ると感じました。連携プレーで美味しく出来た。○卵焼きをそこそ上手に出来てよかったです。作るのに参加できず食べるだけでしたが、とても美味しかったです。楽しい午後のひと時でした。

○家庭的な雰囲気良かったです。

今日の参加者 作りたいメニュー

焼飯、パンを素材にしたもの、串団子、肉を使ったメニュー、手打ちそば、アボカド・アスパラ等春野菜を使った料理、ソーメン、野菜や魚介を使ったパスタ