

ろうきん

働く人と子どもの明日を応援プロジェクト

お料理勉強会開催（2回目）

2026年2月28日（土）10:00～14:00、駿河生涯学習センター調理実習室にてNPO法人実ところのお料理教室を開催しました。実ところ生活サポートスタッフやお料理に関心のある方7名が参加しました。今回も鈴木学園の堀池悟先生に講師をお願いしました。普段はなかなか作る事ができない料理もトライしました。



今回のメニュー

- ①鯛のあら焚き
- ②鯛のあらバタースープ
- ③きゅうりとゆかりの細巻き
- ④焼き鯖寿司
- ⑤白菜たっぷり餃子
- ⑥白菜の水キムチ

今回は安いけれど料理しづらい「あら」を使った料理を学びました。下処理を丁寧に行うことで臭みを取り、煮崩れを最小限に抑えることを学びました。あらから取れた出汁も美味しかったです。巻物がうまく出来ないという声何人からあったので今回は海苔巻きもやってくれました。海苔巻きは丸でなく四角。その認識もわかると失敗しないと思いました。白菜は使い切れないことが多く、白菜で何か作れる料理をリクエストしたところ、白菜たっぷりの餃子と水キムチを教えて頂きました。餃子は肉は少しいいので時間もかからず簡単に作れました。

