

⑫ 料理教室（包丁淡青）活動報告

世話人 谷口正美

活動内容；

- ・平成22年7月発足。毎月第3金曜日（「三金会」終了後）午後1時から4時頃まで。鎌倉婦人子供会館において開催（8月、12月は休会）。
- ・1時～3時 料理実習、3時～4時過ぎまで別室にて作品の賞味と歓談（アルコールはビール1缶、清酒1カップ、ミニサイズのワイン1本を限度としてOK）。その後丁寧に皿洗い、床掃除などの後片付け。
なお、料理は参加人員数のおよそ2倍分を作成し、各自幾つものタッパウェアに入れておみやげとして持ち帰っている。これがご家庭にて大好評。
- ・5回を1クールとし、調理室が狭隘なため定員は17～18名までとしている。既存メンバーに欠員がでた場合に再募集することを原則とする。
- ・費用は5000円／回、5回分前納。講師・助手謝礼、材料費、会場費、BVD費用。
- ・講師：近藤元人氏、雪の下津多屋ビル「創作和料理 近藤」店主、有限会社「彩遊館代表取締役。調理技能士・日本料理専門調理師・国際薬膳師、ヨコスカ調理師専門学校 日本料理講師、辻クッキングスクール特別講師、裏千家淡交会助教授など。詳しくは <http://www.kamakura-konndo.com>

寄付行為

会場として使用している婦人子供会館から会館改修費用募金の要請があり、第7クール・メンバーのご芳志を賜り、金10万円を寄付した。

2013年4月～2014年3月までの活動実績（料理内容）

2013年4月19日	竹の子と厚揚げの炊いたん、菜の花と浅蜷の芥子和え
5月17日	鯉のたたきステーキ、肉じゃが、焼き蒺藜草のお浸し
6月21日	鱈の南蛮漬け、枝豆と新生姜のかき揚げ、温度玉子入り梅煮麺
7月19日	いさきの焼き浸し・蓼おろし・長葱・グリーンアスパラ、伏見唐辛子とニンニクの芽の豚肉巻き、じゃこと高菜の焼きめし
9月20日	賀茂茄子の田楽、あさり入り卵の花、鱈の叩き井
10月18日	鯖の竜田揚げ、鯖の船場汁、切り干しだいこん、親子丼
11月15日	鱈と豆腐の煮付け、茄子と揚の炊いたん、穴子丼
2014年1月19日	鯛のあら炊き、鯛の刺身、鯛蕪菁、袱紗玉子、鯛飯
2月16日	合鴨の治部煮・焼き葱・占地茸・粟麩・隠元・針柚子、鱈の照り焼き・長芋、ブロッコリー、鱈大根
3月	は休会