

男性料理教室：味彩（あじさい）

活動の様子

講師の金築先生に次月のメニューを3～4品考えてもらって、食材も準備して頂き、当日、レシピに従って大まかな作り方とコツを受講生（60歳以上の8人）は教えて頂きます。

受講生は二手に分かれて、金築先生にご指導・監督頂きながら調理します。11時過ぎには全てのメニューを仕上げます。全員で出来栄えについての意見交換をしながら、楽しく会食した後、洗い物や掃除などの片付け作業を行い、12時半に解散します。

8月と1月には外のレストランで納涼会と新年会を開催します。



掲載写真のにある当日メニューは、
「豚肉のカレー煮」
「キャベツのコールスロー」
「ビール・ジュレ」の3品でした。

参加者の感想

- ・たまには妻に変わって料理を作れるようになった。
- ・料理作りの基本が学べた。
- ・家庭で食事の配膳や洗い物の片付けなど、気軽にするようになった。
- ・妻の料理に文句より褒めるようになった。
- ・高齢者同士のコミュニケーションが気分転換になった。

