

2014年9月13日(土)9:00～名細市民センター「第16回・男のゆうゆう塾」

第8回「インドネシア料理」 荻田テニーさん・孝司さん

男の生涯現役学と共催 9時～17時

出席者(19名)

南、弓野、上野、斉藤、遠藤、浦野、御菩薩木、金田、栗栖、
佐藤、永山、富野、江田、鈴木、栗原、渡辺、新井、加藤健、(深沢)

1班ナシウトク(ご飯)、2班サンバルカチャン(野菜ソース)、3班テリバタ(おかず)、4班スーププラトッ(スープ)
5班コラック(デザート)に分かれて作業です。おかず班が華やかな舞台上、キュウリを淡々と切る班もありました。
各班とも直に先生に聞きながらワイワイガヤガヤ、賑やかな料理教室でした。



2014年9月13日(土)9:00～名細市民センター「第16回・男のゆうゆう塾」

第8回「インドネシア料理」 荻田テニーさん・孝司さん

2つの炊飯器から柔らかいご飯と硬いご飯が出来て、硬いご飯は弓野さんがおかずを俱にチャーハンにしてくれました。先生は、今まで色々な所で料理を教えて来ましたが、こんなに楽しかった教室は初めてで、男の人達が気楽に話している雰囲気も初めて見たそうです。インドネシア料理は美味しく出来上がり、皆さん、いっぱい食べました。

