

平成24年度前期の主催講座

《男の料理》毎月1回



「男子厨房に入るべし」を合言葉に始まった講座です。年数を経て今では、みんな手際よく調理から片付けまでこなしています。旬の食材を使った料理や保存方法など、先生のおかげでレパートリーがずいぶん増えました。



《新玉葱をたくさん使った6月のメニュー》



《一番楽しい試食の時間》



《8月のメニュー》

「鮭、冬瓜、ズッキーニを使って。差し入れの鮎を添えて」

《暮らしに彩り講座》

「苔玉作り」5月15日

「押し花で色紙づくり」7月14日



薄い色紙を敷いた上に、押し花された花びらや葉っぱをあしらひ、それぞれに素敵な作品ができました。



春の草花と苔を使って、かわいい寄せ植えができました。手をかけて世話をすれば、来年もその次も花を咲かせてくれるそうです。



《講師の丹花先生と受講生》



《昨年の作品も上手に世話をすればこの通り活き活き。》



《講師の山中先生と受講生》