

# なごみ新メニュー開発料理講習会

令和2年2月1日

「サロンなごみ」は、平成26年9月にオープンして、納内のボランティアさんが中心となって食事を提供しています。日替わり特別メニューは、その日の担当スタッフさんが交代で献立を考えながら厨房に立っています。今後のなごみの新メニューを研究するために、納内在住の栄養士 宮崎美由紀さんを講師に招いて「なごみ新メニュー開発料理講習会」を開催しました。今回は納内地域対策協議会で作った「南蛮の三升漬」を大いに活用し、あまり調理時間の掛からない料理「鶏肉のピリ辛トマト煮込み」「鱈のピリ辛みそホイル焼き」「高野豆腐の揚げ煮」「長芋とベーコンの煮物」「レアチーズ風ゼリー」の献立5品を皆で手分けして調理しました。昼食には出来上がったお料理を皆で美味しくいただきながら、作って食べた感想をそれぞれ話してもらいました。

