

# 生活園芸

## 2014ドキュメンテーション vol.9

### 7月24日 ジャがいも de 和洋対決!

きょうは、収穫した**じゃがいも**をとことん使い倒した調理実習です。

#### その1 せん切り?料理 対決



砂糖・しょう油で甘辛く炒めます。好みでオイスターソースも加えました。

#### ジャガイモの「きんぴら」



#### ジャガイモの「ガレット」



かたくり粉をまぶし、オリーブ油・バターで焼き固め、塩・こしょうで味付けました

#### その2 煮込み料理 対決

#### 定番「肉じゃが」



#### あったか「ポトフ」



…今日も、みんなで、おいしく頂きました!

### 9月11日 ゴーヤチャンプルー&しいたけのチーズ焼き

きょうは、**ゴーヤ**、**原木しいたけ**を収穫して調理実習をしました。

白いゴーヤで作るとこんな感じ…



マヨネーズとチーズを乗せて焼いてみました

