

クラムボン使い クラムボン使い



平成30年/06/29 (金) 第135号

自由学舎クラムボン

〒080-0046 岩手県西16条北1丁目27-47

Tel・Fax : 0155-66-9533

Mail : kuramubon00@car.ocn.ne.jp

HP : http://kuramubon00.web.fc2.com/

気付けば食べ過ぎてばかり!?

美味しいものたくさんでした♪



まよかのいちご狩りー

22日はいちご狩り。予定時間に全員が集まって「いちご狩り楽しみ♪」と意気揚々とでかけたのですが、到着してびっくり。「成熟したいちごが不足のため今日の受け付けは終了しました。」という看板

お魚とゴルフ

1日は午前中に藤丸で行われているマグロの解体ショー見学に行ってきました。大きな大きなマグロをどんどん捌いていく解体師さん。切っていく様子もマグロの筋も綺麗で「おお〜」と何度も声をあげてきました。せっかく来たからとみんなで奮発して購入。お風呂ご飯のお供においしいいただきました♪

魚をさばいて食べる会

4日は「魚をさばいて食べる会」を実施しました。1匹魚を購入してみんなでさばいて食べよう!という催しです。今回はシマアジを購入して、ムニエルを作ることに。この会の提案者Cちゃんは包丁も持参してやる気満々。もちろん魚をさばくのが初めての人がほとんどなので、教えてもらいながらウロコを取り、頭を取り、3枚に下ろしていきます。難しい!と嘆いていましたが、「最初はみんなそう、練習したら上手くなる!」と励ましを受けて懸命に行っていました。ムニエルになったシマアジ。すこしく美味しかったです。皮はパリパリ、身はふつくら、バター風味が最高でした。これは自分でさばく美味しさを知ってしまいましたね。また食べたいです。



餃子VS先炒め餃子

15日は風食作りをしました。メニューは餃子と先炒め餃子、キヤベツの塩昆布漬け、じゃがいもの味噌汁です。先炒め餃子は名前の通り具材を先に炒めてから皮に包むというもの。どちらが美味しいか!という話になり、どちらも作るようになりました。それぞれ担当の準備を進めた後で全員で餃子包みを行いました。包み方を見てみると人によって色々で、出来上がりを並べると個性があっただ面白かったです。焼き上がった食べる際にも人によってタレがバラバラ。餃子って奥が深いんだなと感じました。



ちなみに餃子と先炒め餃子、どちらが美味しいかという話は、「どっちも美味しいね」ということで解決していました。お好みで好きな方をどっさり

その後は本別公園へ。ちびっこコーナーでブランコやシーソーで遊び、アスレチックコーナーで身体を動かしてきました。アスレチックは全員でひとつに乗ると揺れが激しく、さらに繋がっているところも揺れて向こう側も大変と大盛り上がりでした。最後に池にいた鯉に全員で餌やりをしてきたのでした。



午後はパークゴルフへ。久しぶりの人も初めての人もいたので清野コーチより指導をもらっていざコースへ。最初はやっぱり空振りしたり、変な方向へ飛んで行ったり、木に当てるミラクルを起こしたりとバタバタしていました。次第に腕を上げて時にはバーディーを出す人も。練習したらもっと上手く出来そう!とパークゴルフも熱も高まった様子なのでまた行きたいですね♪



お好みで好きな方をどっさり



お好みで好きな方をどっさり

