



# Katsurou kitchen

7月21日(土)にレストランを開店しました。当日は暑い中、御来店いただきありがとうございますました。

新メニューのシャーベットは食後に提供し、大好評でした！



## 大豆のドライカレー

### 【大豆のカレー】

使用している大豆は、小岩井農場のおいしい大豆を特別に岩手から直送していただきました。柔らかく茹で過ぎずに食感を残しました。合いびき肉とみじん切りにした玉ねぎ、にんじん、トマトが入っています。カレー粉、チャツネ(フルーツペースト)、オイスターソース、バターなど様々な調味料を使用し、味付けに深みが出るように工夫しています。

### 【ターメリックライス】

ターメリックの黄色が鮮やかな御飯です。ウコンとも呼ばれ、クルクミンが肝臓に良いとされています。抗酸化作用や美肌効果、最近では認知症に有効であると話題になっています。

## 夏野菜のコンソメスープ

野菜はジュリエヌ(千切り)してコンソメスープを作りました。技術試験の課題で「ジュリエヌ」があるので、日頃から練習を重ねています。にんじん、セロリ、じゃがいも、夏野菜のズッキーニを使いました。

## はちみつレモンヨーグルトのシャーベット

暑い夏にピッタリのさっぱりとしたシャーベットを考えました。レモンによって牛乳や生クリームが凝固しないように加え方を工夫し、冷やし固めた後は攪拌を繰り返し、空気を含ませることでなめらかな舌触りに仕上げています。



付け合わせのサラダはレタス、枝豆、チーズ2種、ミニトマトを使い、彩りよく仕上げました。



店内の装飾の準備をします。今月はフラワーアレンジメントに合わせてひまわりの装飾にしました。



次回のレストランは

## 9月22日（土）クロケットセット

よろしくお願いします！！



レストランと同じ日に大塚ろう学校の夏祭り『サンサンカーニバル』があり、かつろうキッチンでチュロスのお店を出しました。味はシナモン、抹茶、メープル、レモンの4種類です。

チュロスは大塚ろう学校で食物系が調理し、文泉こどもクラブが販売しました。