

GW 最終日の5月6日、カモミールの利用者と職員の有志が集まって食事会をしました。今回は粉ものづくしということでチヂミ、ホットケーキ、クレープを作りました。

集まった人の半々で分かれて片方の班は食器とホットプレートを用意を、もう片方の班は食材の買い出しに行きました。買い出し班が返ってきたら調理開始です。調理といってもタネを作ってホットプレートで焼くシンプルな料理なので、テーブルでワイワイと喋りながら作りました。

チヂミはニラとひき肉、干しエビを入れたオーソドックスなもの、シーフードミックス(あさり、いか、えび)の2種類を作りました。違う味が欲しくなったら、それらにチーズを加えることもありました。私は海鮮やチーズを入れたチヂミは食べたことなかったのが新鮮な気分でした。すぐ飽きが来やすい粉ものには最適な具材だと思います。



チヂミのタレは餃子のタレにコチュジャンを溶かして作りました。私は辛みが欲しくて自分のタレにさらにコチュジャンをたくさん入れたらその後腹痛に襲われました。お腹が弱い人はコチュジャンの量は程々にした方が良さそうです。

チヂミのタネが無くなったら、次にホットケーキを作りました。こちらは通常のレシピ通りに作るものと、牛乳の代わりに炭酸水を入れたものを作りました。全体的に炭酸水の方がふっくらとした仕上がりになりました。シロップはメープルとチョコの2種類用意しました。私個人的にはチョコの方が好みでした。



そして最後にクレープを作りました。最初は厚く焦げることもありましたが、次第にみんな薄くて綺麗な焼き目で作ることが出来ました。トッピングは生クリーム、イチゴ、バナナ、パイナップルを用意しました。

食事とその片付けをした後は UNO をプレイして今回の会はお開きになりました。私は毎回真ん中ぐらいの可もなく不可もない順位でした。

私自身は現在違う作業所に通所しているため、カモミールになかなか来所する時間が取れません。そのため、こうした会合に参加できる機会はありがたく、また大事にしていきたいと思います。

Y.S

## おまけ



意外に思うかも知れませんが、チヂミをレタス(サンチュ)で包んで焼肉のように食べるとこれが美味しいんです。焼肉屋でチヂミがメニューにあった場合などは是非お試しください。