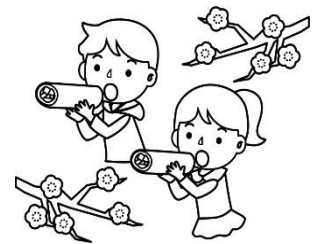


# 旬の風 202号(2019年2月)

旬のメンバーになり、半年が経ちました。  
毎日違うメンバー、毎日違うメニュー、もちろん違う手順で、やることも毎日違う。  
何でも自分たちで考えてやっていくので、覚えることはたくさんあります。  
それでも、野菜の切り方や味付けなどの基本的なことから  
なるほど！と思える隠れた主婦の技など、とても勉強になることばかりです。  
そして、旬の野菜を使ったメニューに我が家でも意識して取り入れるようになりました。子育てと家事、活気あふれる職場に、毎日バタバタしてありますが生活にメリハリができ日々を楽しんでいます。

二月は節分。  
私の出身、関西では豆と恵方巻を食べます。  
我が家では、自分たちで好きな具を巻いて楽しめます。  
そして恵方を向いて黙って丸かぶり！  
今年の恵方は東北東。  
旬の野菜を巻いて丸かぶりして  
福を呼んで元気に過ごしたいですね。

(サリー)



## メニュー担当からの一言

またメニュー担当が回ってきました

旬では、毎月メンバーが順番でメニュー表を作成しています。

楽しい旬の仕事の中で唯一、頭の痛いお仕事。

ふたを開けた瞬間に、色合いが地味ね・・・なんていう日があったら、ごめんなさい。

でもこのところ、『若い人』と呼ばれる心強いメンバーが増えて、次の担当は

当分先になりそうです(^\_^)

さて如月 着ている上にさらに着る 寒い季節です。

旬の野菜たちも、土の中や雪の下で寒さに耐えて、より甘みが増すのでしょう。

一年を通して、仕上げにちょこんと添えられている塩ゆでプロちゃんも今が旬。

この季節は、より味わってお召し上がり下さい。