飾り巻寿司、きれいに作れました！

２月１６日（日）、大雪の後で開催できるか心配でしたが、青空の日曜になりました。道路に雪がたくさん残っていて足下が悪かったのですが、上尾公民館に約１０名が集まることができました。「飾り巻き寿司」は、「バラの花」「梅の花」「四海」の３種類を作りました。ご飯を炊くところから始め、すし酢をまぜ、ご飯をピンクに染め、薄焼き卵を焼き、小さい部品（？）をいくつか作ってきれいに巻きあげました！外は雪景色でしたが、調理室には春が来たようでした。菜の花の入ったお吸い物もおいしかったです。世界遺産になった「日本料理」ですが、また、「外国人のための料理教室」を開きたいと思います。
次回もお楽しみに。