

油淋鶏

今回のおすすめレシピは、最近月曜日お弁当のおかずが登場する油淋鶏です。お試しください。

【材料】

鶏肉(もも肉、胸肉でも可)1枚
塩・コショウ・片栗粉
ねぎ 1本(玉ねぎでも構いません)
しょうが・ニンニク

【タレを作ります】

・酢：大さじ2

・しょうゆ 大さじ2

・砂糖 大さじ1

・ごま油 大さじ1

・ねぎはみじん切り

しょうが、ニンニク適量、これらを混ぜ合わせます
お好みで一味唐辛子を加えます



おすすめ

Recipe

レシピ

さくら
茶屋



【作り方】

・鶏肉は4~6等分ぐらいに切り分け塩・コショウをし、片栗粉をまぶして少量の油で揚げ焼きにします。お皿にもってタレをかけて出来上がり。

このタレは暑い季節でも食欲をそそります。他の料理(焼きナス、冷やっこ、蒸し鶏など)にかけても合います。お試しください。

8月の催しもの <予定>

8月1日~15日の間の夏季休業、並びにコロナ感染防止などから、8月のイベント関連はお休みいただく催しがあります。

<8月お休みの催し>

偶数月の1日に実施していた「お赤飯販売」
次回は10月1日の販売となります。

折り紙教室(毎月第一月曜開催)

さくら体操(毎月第一金曜開催)

俳句・句会(毎月第3金曜日)

包丁研ぎボランティア

先ず飲もう会(リアル&ズーム並行開催)

<8月開催の催し>

さくら食堂は、8月27日(金)一回のみ
カレーの持ち帰りのみとなります。ご希望の方は「さくら茶屋」にお電話、又はメール(sakuracafe2448@gmail.com)にてお申し込み下さい。

げんきライフは、8月16日(月)以降、
月曜、木曜定例で開催します。参加ご希望の方は「さくら茶屋」までご相談下さい。

ポールウォーキングは、8月21日、28日
(土)夕方17時(7月より30分早めとなります)
に「さくら茶屋」前に集合して実施します。

まだまだ暑い日が続きます。コロナ感染防止に加え熱中症にも充分お気をつけ、水分補給は欠かさずに!



とことこ さくらキッズ

8月17日(火) 10:30~11:30 さくらカフェ

<感染対策のため、下記内容をお願いしています>

利用について：予約の方のみとなります

利用組数：10組程度

予約：8月3日から「とことこ」で受付致します

「とことこ」受付電話番号 045-780-3205



「さくらキッズ」に関するお問い合わせ、並びに予約のキャンセルについても「とことこ」にお電話願います。

当日「定員枠」に空きがある場合は利用が可能です。但しその場合も受け付けは「とことこ」で承ります。

ニューマリーナライフラジオ に出演

今年4月に開局したニューマリーナライフラジオ、毎月一回定例の放送で「金沢区の魅力」を発信しようというネットラジオです。6月放送分では「さくら茶屋にししば」のスタッフが出演し、お店の様子や子どもイベントなどの取り組みを紹介しています。インスタグラムやYOU TUBEで視聴が可能で、下記URLにアクセスしてご覧いただけますよろしければご視聴下さい。

<https://www.youtube.com/watch?v=ZwDaEibHMus>



「さくら茶屋」には、多くの個人、団体様から、食品品の寄付が寄せられています。個人からは、ジャガイモや玉ねぎ。企業サイドからは保存食、公的機関からは飲料水やお米百キロなど……。大変助かります。「さくら食堂」などで使用させていただきます。本当にありがとうございます。