

# 飲むにも食べるにも、また何事をするのにも、 すべて神の栄光のために

by NCM2 CHOIR

全5page



私たちの教会では月一回お料理教室をやっています。もちろん、伝道が目的です。今回はロール白菜でした。教会員の関根恵美子姉が先生です。

午前11時に集まり、いつもきっかり12時にはお料理が仕上がり、そのあと、皆で試食します。

だいたい生徒は10名程、先生持参のコンロを3つ使います。この先生のやり方は簡単でまた、手抜きを教えてください、私にはピッタリです。



キャベツよりも“巻き”が簡単な白菜は先生が自宅ですでに電子レンジで柔らかくしてきてくださいました。まず、タマネギ半分をみじん切りにして、1ポンドの牛肉とあわせ、ガーリックソールトで味を付け、それにパン粉と生姜のみじん切り、卵を加えて十二等分して肉団子を作ります。手前に白菜の葉先をもってきてその肉団子を巻いていきます。



それを大鍋にぎゅうぎゅうに詰めて水をひたひたにし、かつおだしを振りかけます。強火であくがとれたら、弱火にして20分煮ます。



醤油、塩で味を整えて、水溶きカタクリ粉でとろみをスープにつけて出来上がり。



煮ている間、  
先生がどうしてこのクラスを始めたかを話してくださいました。

パラメディックの息子さんを突然交通事故で失った彼女は2年の間、あまりにも悲しくて何もできなかったそうです。

けれど亡くなった息子の為に何ができるかと思ったとき、息子の好きだったお料理を本にして、またお料理教室を開いて、そのお金をパラメディックの学生資金にしようとおもいたったのです。



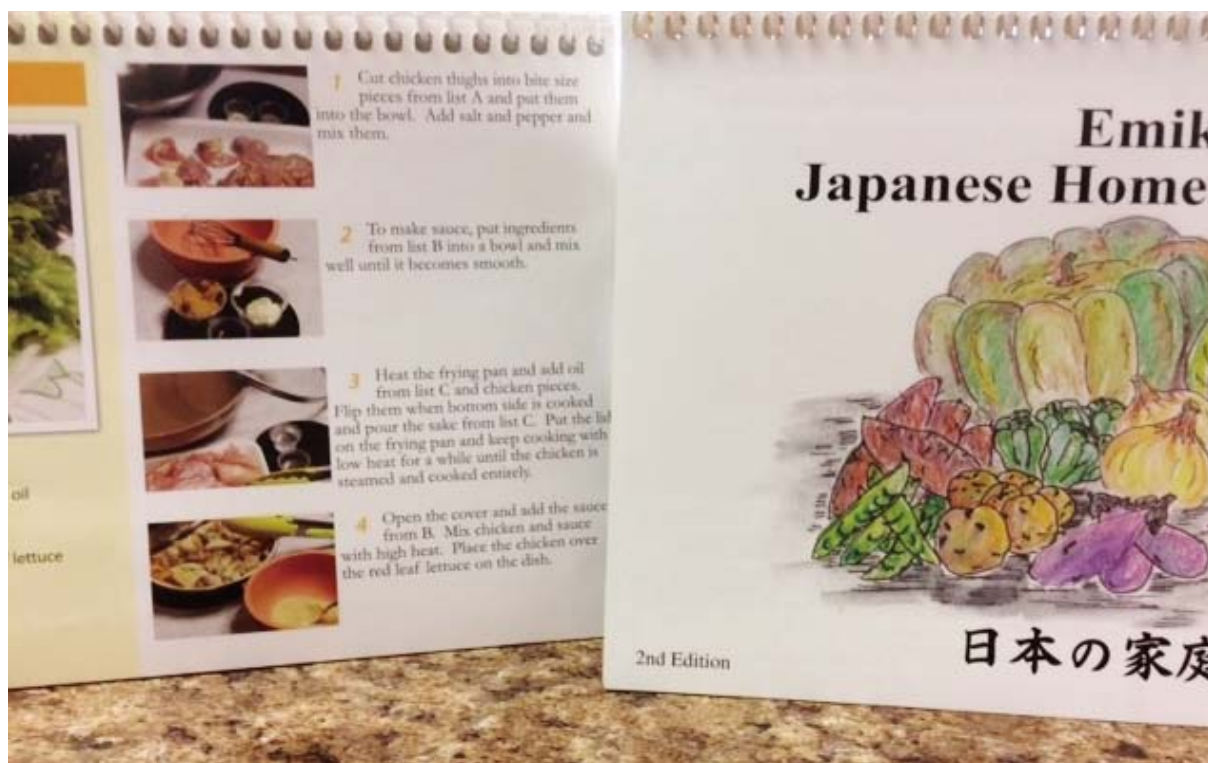
神様からの知恵ですね。

そして、神様に支えられて彼女に微笑みがもどってきたそうです。

**「飲むにも食べるにも、また何事をするのにも、すべて神の栄光のために  
すべきである。 コリント 10：31」**

の御言葉そのものを実践している姉妹です。

今15人もの学生をスポンサーしているそうです。ますますこのクラスが好きになりました。



PS このクッキングブックは英語と日本語両方で書かれていて  
それがスタンド式になっているので、便利です。

竹下弘美



**折尾クリスチャンチャーチ**

住所 〒807-0873

福岡県北九州市八幡西区藤原 2-12-6

電話&FAX 093-692-9200 (9:00~13:00)

メール oriochurch@outlook.jp