

土曜日のプログラムレポート

* 3月31日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、ボウリングでした。3レーンを予約していましたが、順番が巡ってくるのがはやくて疲れるというご意見や、2レーンに人がワッと集まってやる方が盛り上がっていい！というご意見などもあり、敢ての2レーン。やんややんやと賑やかに楽しみました。ハイスコアの方々は140あたりでのレベルの高い戦いを演じ、そうでもない面々は100少し手前あたりでスコアを伸ばそうと頑張り・・・といった感じでした。

個人的には、一時、引退していたボウリング場のベテランスタッフさんが、復活？していらっしかったのがとても印象的でした。

スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・竹の子と山菜の炊き込みご飯
- ・マグロと三つ葉のばくだん
- ・うぐいす餅

今日の主菜は炊き込みご飯です。季節ですね、もちろん竹の子です。普段は、シンプルに竹の子と油揚げくらいの具で作ることが多いのですが、今日は山菜もたっぷり入れてみました。上品に薄めの味付けで炊き上げ、木の芽を飾って、美しく仕上げました。当初の予定では5.5合炊くはずだったのですが、嬉しい手違いで6.5合に！いつもは少なめの盛りで召し上がる方々も普通盛りで季節の味を堪能しました♪副菜はマグロと三つ葉のばくだんです。今日はマグロの他に、長いものを大きめのサイの目に切ったものとめかぶを具材とし、山葵醤油で和えました。薄味の炊き込みご飯に合うこと合うこと。ご飯の上に乗せて召し上がった方もいらっしかったようです。デザートは、うぐいす餅。白玉粉に水を加えながら火にかけ、練って練って・・・役割を交替しながら根気よく練り続け、透明感が出るまで練りました。その餅生地をきなこをまぜ、餡を包んで俵形に成形し、うぐいすきなこをまぶして出来上がりです。青豆の香がほんのりと香る、和菓子屋さんのお菓子のよう出来栄でした。

今日の食卓は春爛漫♪でしたね。季節感のある食卓ってステキですね。