

# 土曜日のプログラムレポート

\*4月13日\*

ランチ Cooking



## おでかけ

本日のおでかけは…

カラオケに出掛けてきました。

本日もじわりじわり、参加のエントリーが増えて、最終的に18人で出陣！！あまりの人数に、出発時、路上でお名前を呼んで点呼してしまいました…ちょっと恥ずかしかったでしょうか…ごめんなさい。

3部屋に分かれて、それぞれの部屋ごと、盛り上げて過ごしたみたいですよ。ちなみに私の入っていた部屋では、「立って歌う」のが大流行していました。

今日のメニューは…

- ・さっぱりチャーハン
- ・ごぼうとキムチの韓国風スープ
- ・フルーツポンチ風黒酢ゼリー

本日はなんと！「お酢」づくし！！  
別にねらったわけではなかったのですが、すべてのものにお酢が使われているのです。

さっぱりチャーハンは何がさっぱりなのかというと、お酢が使われているのでさっぱりな味(まずい、という意味ではありませんよ。念のため)。スープも酢が調味料として使われています。更にショウガがたっぷり入っているので、こちらはかなりエネルギーギッシュな味でした。黒酢ゼリーはプログラム担当者いわく、「高級なお酢」を使ったこともあり、きついお酢の香りのわりに、味はさわやかでした。疲れているときに食べたら疲れがふきとびそう？



スタッフ K