

土曜日のプログラムレポート

5月18日

ランチ Cooking



おでかけ

本日のおでかけは・・・

ちょっと趣を変えて、本日は、江ノ島海岸の散策に行ってみりました！え？海岸で何をするかって？・・・散策ですから、歩くのです！

若干名、ボウリングと間違えてモノレールに乗ってしまったメンバーさんや、「江ノ島」に渡ると思っていたメンバーさんもいらっしゃったようですが、皆でのんびり海岸をぶらぶら。貝殻を拾ってみたり、鳶の写真撮ってみたり・・・。たまにはこんな土曜の午後も気持ち良いですね。

今日のメニューは・・・

- ・海鮮丼
- ・いわしのつみれ汁
- ・抹茶ババロア(白玉のせ)

今日はでました海鮮丼！最初の打ち合わせでは「ご飯の上ののつける具材、シンプルでいいよね？」なんて言っていたはずが・・・やはりそこはデイクア。ふたを開けてみれば、サーモン、鯛、たこ、いくら、まぐろ、とびっこ、ウニ、甘エビ、カニカマ、アボカド、大葉、のり、白髪ねぎと、何と13種の具材が！！自宅では絶対にのせられない・・・。今回は、海鮮丼のタレも自家製でした。

つみれ汁は“しこいわし”の頭をひたすらもいで、骨を抜いて、叩いて叩いて、つみれづくり。やっぱり自分で作ったつみれは絶品ですよ。

デザートは予定外の白玉の量となりましたが、それもまた満足♪♪



スタッフ K