

土曜日のプログラムレポート

6月8日

ランチ Cooking



おでかけ

本日のおでかけは・・・

今日はカラオケにでかけてきました。事前に予約をとったのは3部屋15名分。午前中は「あれーエントリー人数が伸びないなあ」とやきもきしていましたが、ふたをあけてみれば、15名ちょうど。久しぶりに顔を拝見したメンバーさんもいて、うれしかったです。メンバーズカードを忘れて取りに帰るといふハプニングもありました(皆さん、お待たせしてしまって申し訳ありませんでした)が、1時間半、思い思いに歌い、楽しむことができました。

スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・彩り野菜の黒酢酢豚
- ・ザーサイとねぎの中華スープ
- ・杏仁豆腐

今日は「なんとなく中華風」でまとめてみました。でも、メインの酢豚は、左の写真をご覧あれ！きれいですよね。ふつうの酢豚とは違って、ズッキーニやパプリカ(しかも2色)が入って、なんともおしゃれではありませんか。黒酢のあんは、担当したメンバーさんがいろいろな調整を加え、上品な味付けとなり、美味この上なし。ちなみに、パイナップルは入っていません。ザーサイのスープは外れのない味。さっぱりとした仕上がりでしたね。杏仁豆腐は、フルーツたっぷり(むしろたっぷりすぎ)で、フルーツポンチのようでしたが、色々なフルーツの味わいと、濃い味の杏仁豆腐がマッチしていましたよ。

今日、特筆すべきは、具材や手間の量は多かったはずなのに、時間に余裕をもって作業を終わられたこと。皆さんの手際の良さが際立っていました。(笑)

