

土曜日のプログラムレポート

* 8月3日 *

KKキッチン



今日のメニューは・・・

- ・鶏ももと夏野菜のイタリア風蒸し煮
- ・枝豆のビシソワーズ
- ・ミルクレープ

今日は、ちょっとオシャレなメニューでした。鶏ももの蒸し煮は、夏野菜にパプリカやズッキーニ、かぼちゃを使い、なんとも色鮮やか。食欲をそそります。鶏肉は、圧力なべで柔らかく煮たので、とーっても食べやすく、美味。下味をつけるのを忘れてましたが、それはごあいきょうでした。ビシソワーズは、枝豆だけだとさらさらしすぎるとのことので、じゃがいもも一緒に入れ、セロリも入れて食感を良くしました。味付けは絶妙で、お店に出されるのと遜色ないほど。今日はパンで頂きました。デザートは、手慣れたメンバーさんの的確な指示(?)のもと、甘さ控えめな、上品なミルクレープが完成。

今日は10点満点が続出でした！

おでかけ

本日のおでかけは・・・

長谷にある「光則寺」にでかけました。ちなみに、男性メンバー4名さまと行ってきました♪

光則寺は、日蓮上人の弟子が幽閉された土牢が残っているなど、歴史を感じさせるお寺。静かな境内には、うっそうとさまざまな植物が植わっていました。季節ごとに、見ごたえのある花が咲き乱れるそうです。

・・・あまりに蒸し暑かったので、帰り道に寄り道して、台湾式かき氷なるものを食べて帰ってきました。



スタッフ K