

土曜日のプログラムレポート

8月17日

KKキッチン



今日のメニューは・・・

- ・アボカドと生ハムの冷製パスタ
- ・焼き茄子とみょうがのショウガポン酢
- ・マリービスケットのケーキ

今日は炎暑のせいでしょうか、お盆のせいでしょうか、参加された人数がいつもより少なく、ちょっとさびしかったです。しかし！料理は相も変わらず絶好調でしたー！

冷製パスタは、ソースの味といい、パスタのゆで加減といい、生ハムの塩けといい・・・うーん絶妙。アボカドも良い具合に熟していて、パスタによくからんでいました。焼き茄子は、薬味の味とあいまって、とてもさっぱりとした一品。マリービスケットのケーキは、生クリームとチョコクリームの種類にチャレンジ。軽い口当たりの生クリームと濃厚な味のチョコクリーム、どちらも楽しめて、とても満足でした。

今日は、1人1人が作業に関わる割合が高かったですが、その分、達成感もありましたね。

おでかけ

本日のおでかけは・・・

熱中症指数が「厳重警戒」レベルだったため、本日のおでかけは中止としました。

デイケア内では、28日に迫った納涼会の準備を行いました。今年も楽しい会になるとよいですね♪♪



スタッフ K