

# 土曜日のプログラムレポート

\*8月31日\*

KKキッチン



## おでかけ

本日のおでかけは・・・

月末のため、お誕生会を行いました。

今月お誕生日を迎えられた、Oさん、Kさん、Cさん、おめでとうございます！これからの1年が、皆さんにとって、実りの多い年となりますように！！

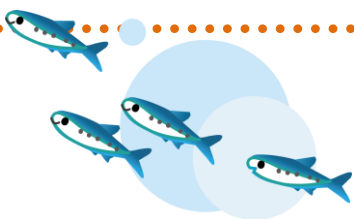
今日のメニューは・・・

- ・蒸し鶏とアスパラの梅昆布焼きうどん
- ・トッピングいろいろ冷奴
- ・アイスクリームのセコーヒーゼリー

本日は the 和風！

焼きうどんといえば、しょうゆ味がスタンダード(?)ですが、本日は、梅昆布風味。見た目も涼やか、味もさっぱり。お上品な味でした。アスパラの食感もシャキシャキと美味しかったです。トッピングいろいろ冷奴は、マグロの漬けやオクラ、みょうが、ねぎ、しょうが、そして、アボカドのマヨネーズ和えなどを好みに載せて、頂きました。こちらは、さっぱり味の焼きうどんとは対照的に、しっかりとした味。うどんとぼっちりの愛称でした！デザートのコーヒーゼリーは、「さろん」のプログラムでいつもコーヒーをいれてくれるメンバーさんが、大活躍。とても贅沢な味わいとなりました。

今日は、忘れていた猛暑が戻ってうだるような暑さ。こんな日にぴったりのメニューでしたね。



スタッフ K

