

土曜日のプログラムレポート

9月28日

KKキッチン



↑見た目も美。

おでかけ

本日のおでかけは・・・

ボウリングです。

男性ばかり・・・の中に紅一点。

行く前から、なんとなく「パワーボウリング」の気配が漂っていました。ふたを開けてみると、ハイスコアの嵐！自己ベストを更新するメンバーさん、ターキー（3連続ストライク）をやってみせるメンバーさん、166というスコアをたたき出すメンバーさん・・・レベル高すぎ・・・。

でも、雰囲気は皆で和気あいあい。ハイタッチをしたり、応援したり、楽しいひと時でした。

今日もベストスコア賞のメンバーさんには心のこもったキャラメルを、敢闘賞のメンバーさんには、定番のハイキューを贈呈させて頂きました。

また来月も楽しみですね♪



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・きのこ鶏挽肉のしょうがご飯
- ・いかとオクラの酢の物
- ・豆かん

本日は、「The 和風」。素晴らしい取り合わせでした。

炊き込みご飯といえば、しょうゆ味でしょう・・・と思いきや、今回の炊き込みご飯は、味噌味！どんな風になるのかと思いきや、とてもしっかりと味がついていて、しかも、しょうがの香りが効いていて、とても美味しかったです。お米を研いだあとに、しっかり水気をきるのを忘れてしまったので、ちょっぴり柔らかくなってしまったところは次回への改善点。

酢の物班は、生いかとの長い格闘を経て、絶妙の歯ごたえを生み出し、皆から称賛されていました。

デザートは、ほのかな寒天の甘みが食事の「おまけ」にぴったり。

あ。今日は、予定外の味噌汁や卵焼き、いかのわたまでついて、まるでお店屋さんの定食のようなメニューでした。

