

土曜日のプログラムレポート

* 10月19日 *

KKキッチン



←チーズクリームプリン



おでかけ

本日のおでかけは・・・

鎌倉の英勝寺へでかけてきました。ちょっぴり天候に不安がありましたが、総勢11名で行ってきました。初参加のメンバーさんのお顔もちらほら。

英勝寺は、鎌倉に残る唯一の尼寺。徳川将軍ゆかりのお寺とあって、御本尊も金ぴか(関係ないか?)で立派でした。お寺の境内は、入口の印象に比べて広く、奥まったところには、洞窟の中に仏像が安置されていたり、立派な竹林があったり・・・意外に見どころのある、楽しいお寺でした。竹林は、本当に心洗われます・・・。

帰りは雨も止んで、のんびりと帰ってきました。

来週はボウリングです！

今日のメニューは・・・

- ・きのこことえびのホワイトシチュー
- ・鶏肉とアボカドのレモンサラダ
- ・チーズクリームプリン

メインはホワイトシチュー。今日は急に冷え込んだのでぴったりのメニューでした。デイケアのシチューは、市販のルーを使いません。小麦粉から自分たちで作ります！だから、味が優しい。そして、季節感たっぷりの具材の味が際立ちます。

サラダは、鶏肉とアボカド、そして、オクラや玉ねぎが、レモンの酸味がきいたドレッシングと絡まって、絶妙の味。今日はフランスパン(と、バターロール)で頂きました。

デザートは、クリームプリンそれ自体は甘いのですが、こちらレモンを効かせたソースを併せると、アクセントになって美味でした。

今日は、洋風で統一された、まとまりの良いメニューでしたね！来週はパスタです。



スタッフ K