

# 土曜日のプログラムレポート

\* 12月14日 \*

KKキッチン



## おでかけ

本日のおでかけは・・・

今日はカラオケです！

最初は、参加の意思を表明するメンバーさんが少なめで、ハラハラしましたが、メンバーさんどうし誘いあい、また、スタッフからの半ば強引な(?)勧誘もあり、最終的には10名のメンバーさんにご参加頂きました！

久しぶりに参加されたメンバーさんや初参加のメンバーさんが入り乱れ(?)、ちょっと新鮮な顔ぶれとなりました。1時間半、にぎやかに、またはのんびりと、歌唱を楽しんでまいりました。

特に初参加のメンバーさんがいらっしやると、うれしくなりますね。

また来年も楽しみましょう。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・肉詰め野菜のデミグラスソース煮
- ・白身魚のカルパッチョ
- ・オレンジゼリー

本日は、全体的に“洋”でした！！

メインは、ピーマンとカブの中身をくり抜き、その中に鶏肉と豚肉の合挽きを詰めました。普通は牛肉と豚肉の合挽き・・・とくるところですが、実は、このメニュー、某病院の病院食レシピなんです。そのせいか、デミグラスソースで肉詰めなのに、意外にあっさり。季節の野菜、カブの甘みも堪能できました。それにしても、カブのくりぬき、皆さん見事でした。カルパッチョは、急ぎよ、鯛の他にサーモンとホタテを加え、よりボリュームに。魚に敷いた春菊は、こだわりの朝獲り野菜で、やわらかく、春菊独特のくさみが抑えられ、美味でした。デザートは、最近、手のこんだデザートが続いていたせいもあってか、あっというまに完成。100%ジュースの味をいかすべく、砂糖は大幅にカット。それが功を奏し、食後のお口をさっぱりとさせてくれました。

来週は、“和”。さて、どんなお昼になることやら？

