

土曜日のプログラムレポート

1月11日

KKキッチン



おでかけ

今日は、本年初のカラオケ(土曜は)でした。総勢11名でのカラオケ。・・・あら？最近、“おでかけ”プログラムの人数、11名のことが多いような・・・偶然？

久しぶりの参加をしてくださったメンバーさんもいらっしやいました。私は女性メンバーさんのお部屋にお邪魔させて頂きました。のんびりとなごやかな雰囲気を楽しめましたよ。ソフトクリームも・・・。

今日のメニューは・・・

- ・豚肉の野菜蒸し
- ・もずくのサンラータン
- ・みるく葛餅

今日は何だかヘルシーメニュー。豚肉の野菜蒸しは、鶏ガラスープとごま油をきかせたちょっぴり中華風。フライパンで蒸しているときには、あまりのキャベツの量に、「どうなることやら??」と心配になりましたが、出来上がってみれば、かさが減って、いい具合に。たっぷり野菜を頂けて、なんだか身体に良いことをしたような気分。もずくのサンラータンは、いつものことながら、具材が多くなってしまい、危うく煮ものになるところでしたが、こちらもスープの量を調整して難を逃れました。デイケアにある酢(黒酢・やさしいお酢・穀物酢)を総動員(?)して調合した味は、コクのある、良い味に仕上がっていました。サンラータンの“酸っぱ辛さ”がよく再現されていましたね。デザートのみるく葛餅は、何と、こだわりの吉野葛を使って、本格的な味や食感を目指したところ・・・。スゴイ。何だこの美味しさは?! 来週ももう一度食べたい、と思うほど、美味しかったです。



スタッフ K

