

土曜日のプログラムレポート

* 1月25日 *

KKキッチン



おでかけ

今日のおでかけはボウリング。ちょっと少ない総勢6名で出掛けてきました(どうやらちらほらと、インフルエンザにかかって、デイケアをお休みしている方もいらっしゃるようです。そのせいもあるのかな?)。

今日は、女性3名、男性3名だったので、2レーンに分かれて、ゆるやかなチーム戦を行いました。とは言っても、お互いの投球に声援を送ったり、ハイタッチで迎えたり。和やかなムードでした。

さて、結果は・・・?皆で乱調でしたが、女性陣の勝利!「またかかってきなさい!」と鼻高々で(?)帰ってきました。

来月も楽しみましょう!

今日のメニューは・・・

- ・かぶとほたての洋風クリーム煮
- ・ゆで豚のじゃこポン酢サラダ
- ・さくさくメレンゲの簡単デザート

今日は、いろどりも美しく、身体に優しいメニューでした。

メインのかぶとほたての洋風クリーム煮は、生のほたてを使った贅沢な一品。季節のかぶは、とろとろに柔らかく、ほたてのエキスを吸って、うま味充分でした。さらっとした全体の食感も、ヘルシーな感じ。パンをつけて食べた方は、味がしみて、美味しかったと大絶賛でした。ゆで豚のじゃこポン酢サラダは、わかめやニンジン、レタスをたっぷり添えて(混ぜて?)、ボリュームミイに仕上げました。ごま油がもっと主張するかな?と思いきや、意外にマイルド。豚肉も丁寧に1枚1枚広げてからゆでたので、見た目も美しかったです。そして、デザート!こちら、(私の)念願かなって、メレンゲデザート!!!あるメンバーさんからは、「これまでの人生でこんな美味しいデザート食べたことない」との評。・・・もう言うことないです。大満足。また食べたいです・・・。



スタッフ K