

# 土曜日のプログラムレポート

\* 2月1日 \*

KKキッチン



## おでかけ

本日のおでかけ先は「横浜市電保存館」。え？マニアックだって？まあ、確かに……。しかし、本日は月一の外出プログラムかともまごう人数のメンバーさんにご参加頂きました(大げさ。総勢13名でした)！電車とバスを乗り継いで行ってきました。途中は、お約束のように、バスの乗り場を間違えるなど、ちょっとしたハプニングがありました。そこはメンバーさんのお力を借り、何とか切り抜け……。現地では、ゆるやかな自由行動として、古い市電の車両や、鉄道模型(0ゲージ?)を見学してきました。特別に「鉄道が好き！」というわけではなくても、楽しい展示でしたよ。

今日のメニューは・・・

- ・手羽元のトマト煮
- ・白菜のカレーシーザーサラダ
- ・いちご大福

本日も、野菜たっぷりのメニューでした。メインとなる手羽元のトマト煮は、手羽元の他に、なすやピーマン、しめじを入れて、スープ風に。ホールトマトの酸味がさわやかな一品です。……。あれ？もっと簡単にできるはずなのに……。やはり、14人分もの量を作る、というのは、なかなか大変なものです。当初の手順とはかけ離れた、力技で仕上げました。サイドメニューのシーザーサラダ。こちらは、サイドメニューと言いながら、しっかりとした存在感。普段あまり生で食べない白菜と豚肉を、カレー味のドレッシングが包み込み、いやー美味しかった。ドレッシングの調合が最高。いちご大福は、「売れるんじゃない？これ」という出来栄え。レベル上がる一方だな……。ま、途中で、“異物混入事件？！”も発生していましたが(笑)



スタッフ K

