

土曜日のプログラムレポート

5月24日

KKキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、月1のボウリングでした。今日は総勢8名。2レーンに分かれてのプレイとなりました。

初参加のメンバーさんも、おなじみのメンバーさんも、お互いの投球に声援を送りつつ、ナイスな投球のときには、レーンの別なくハイタッチ。利き手で投げる人、利き手と逆で投げる人(なぜに?)・・・!

今日も楽しかったですね。

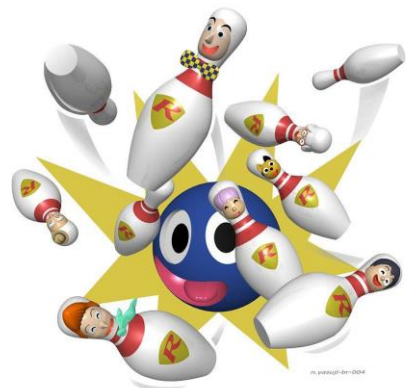
あ、ちなみに、今日のベストスコアラーは、私でした・・・。

また来月も楽しみましょう!

今日のメニューは・・・

- ・海鮮塩だれ焼きそば
- ・もやしのナムル
- ・サンラータン風スープ
- ・ヨーグルトティラミス

今日は、鶏ガラスープの素が大活躍メニューです。焼きそばもナムルもスープも鶏ガラスープの素! 焼きそばは、イカと海老とベビーホタテの味がしっかりと引き出され、自家製の塩だれの加減がちょうどよい、あっさりとした焼きそばでした。そうそう、きくらげを入れたのですが、珍しい“生きくらげ”を使用。水でもどして使うきくらげより、プルプルした食感が楽しめましたよ。もやしのナムルは、テレビのCMで俳優の向●理が「やってみ!」と言っているアレです。シンプルでしたが、もやしの食感が楽しめる、美味しい付け合わせでした。みなさんもぜひ、「やってみ!」。スープはあくまで“風”なので、辛さやすっぱさは控えめにしたところ、シメジの風味がちゃんと味わえる、美味しいスープでした。デザートは、何度目かの登場。安定感抜群。言うことなしの満足感でした。



スタッフ K