

# 土曜日のプログラムレポート

\*6月21日\*

KKキッチン



今日のメニューは・・・

- ・釜玉カルボナーラうどん
- ・シーフードマリネサラダ
- ・ずんだアイス

今日は、これからの季節につると入りやすい“麺”メニューです。釜玉カルボナーラうどん。和風なのか洋風なのか、どちらともつかないネーミングの通り、和風だしを使っているのに和風のようにも、しかし、ベーコンやチーズを使っているのに洋風でもある、不思議な美味しさをもったうどんでした。本物のカルボナーラよりも、あっさりと頂けることは確かです。シーフードマリネサラダは、途中で使うお皿を変更しました。何故かという、予想以上のボリュームだったからです！写真で見てもわかりますが、イカに蛸にアサリにトマト、パプリカにセロリに葉物野菜に・・・どっさり。こちらは魚介類の蒸し汁に適当に塩やレモン汁、黒コショウを加えたドレッシングでさっぱりと頂きました。デザートは、枝豆をすりつぶして作ったずんだあんを、バニラアイスに混ぜていただきました。枝豆の風味がさわやかで、とっても美味でした。もっと枝豆が多くてもよかったかも・・・。

写真撮り忘れまして・・・。  
これは資料画像です（汗）→



## おでかけ

今日は、お天気ももって、予定通り、北鎌倉の円覚寺へでかけてきました！久々に13人という大所帯でのおでかけ。女性陣の参加もあり、テンションあがりましたねー。

この時期の北鎌倉といえば、明月院など、いわゆる“あじさい寺”に人気集中しますが、円覚寺も、広大な境内のあちこちに色とりどりのあじさいが咲き乱れていました。円覚寺のあじさいは、今が最盛期のようにでした。美しい・・・。



スタッフ K