

土曜日のプログラムレポート

7月12日

KKキッチン



おでかけ

今日はカラオケでした。

今日はなりゆきで、男子部屋と女子部屋にわかれることとなりました。土曜のカラオケには初参加というメンバーさんも加わって、それぞれの部屋で、まったりのんびり楽しんで来ました！

今日のメニューは・・・

- ・冷 麺
- ・マグロとアボカドのカルパッチョ
- ・梅ゼリー

昨日から、軽く30度を超える暑さ・・・。冷麺にうってつけの日となりました！冷麺は、とりあえず、オーソドックスなキムチを入れるスタイル。でも、そこはデイケア。鶏肉に塩麴をもみこんで蒸し鶏に。ちょっぴりオリジナルのテイストを加えました。やわらかーい鶏肉がとてもおいしかったです。皆さんもお試しあれ。カルパッチョは「マグロ」というタイトルなのに、何故かサーモンと鯛が仲間入り。色々な味が楽しめました。冷麺もカルパッチョも野菜たっぷりヘルシー。デザートは、梅の炭酸ジュースの中にプラムを入れたゼリー。見た目にも、味わいも、涼やかな出来栄でした。

今日のようにうだるような暑さには、こんなメニューがぴったりですね。

来週は、“がつつり系”です！！！！



スタッフ K