

# 土曜日のプログラムレポート

\* 7月26日 \*

KKキッチン



↑写真撮り忘れて資料画像デス(汗)

## おでかけ



今日のメニューは・・・

- ・冷やし中華
- ・豆腐デップで♪温野菜サラダ
- ・中国茶ゼリー

暑いが続いています。夏の麺シリーズ、先日の冷麺に続いて、今日は冷やし中華。定番ですね。昨年に倣って、「〇ちゃん正麺」の麺を使用。具はダイケアならではの、蒸し鶏や豚肉、卵にトマト、キュウリ、もやし、と色々のつけてみました。ボリューム満点でした。

副菜は、かぼちゃや里芋、アスパラ、オクラ、ブロッコリーといった野菜を蒸して、絹ごし豆腐とマヨネーズや練りゴマで練り合わせたデップをつけていただきました。野菜本来のうまみと、豆腐デップの味がよく合って、美味でした。こんな食べ方もあるのですね。新発見です。中国茶ゼリーはプーアル茶を煮出して作りました。このデザート、ゆるめに作ってある、その食感が絶妙で、いつ食べてもおいしいのですが、この暑い時期には、また格別でした。ひんやりとしたのど越しが最高！

今日のおでかけはボウリング。ところが！私たちのホーム(?)、湘南ボウルがまさかの使用不可。ピーンチ!・・・ということで、急ぎよ藤沢ボウル、戸塚ボウルに電話で問い合わせ、すいていそうな口ぶりの、戸塚ボウルへ出かけてきました。ちなみに戸塚ボウルは初進出です。道中は、「暑い」の一言。大汗をかいて辿り着いた戸塚ボウルは・・・ガラガラにすいていました(笑)。

いつもと違うメンバーで、いつもと違うボウリング場。しかし、いつものように、和気あいあい、楽しんで来ました。

電車から見える、あのボウリング場です→

スタッフ K

