

土曜日のプログラムレポート

* 9月20日 *

KKキッチン



おでかけ

今日はあいにくの天気。しかし、出かけてきました。横浜の氷川丸へ！！土曜のおでかけの行き先としては、ちょっと遠かったのですが、総勢9名で行ってまいりました。船内は思いのほか見どころ満載で、時間いっぱい使ってそれぞれに見学を楽しみました。一等客室と三等客室のランクの差に驚いたり、何となくある床の傾斜に酔い気味(?)になったり・・・。

青空のもと氷川丸が見られなかったのは残念でしたが、それでも、充分、古き良き時代に思いをはせ、楽しいひとときでした。

そして、良い運動になりましたね。お疲れ様でした！

今日のメニューは・・・

- ・きのこえびのホワイトシチュー
- ・イングリッシュマフィンのサンドウィッチ
- ・フルーチェ

ついこの間まで「真夏にぴったりメニュー♪」なんて言っていた気がするのですが・・・。今日は少し肌寒い天気。そんな今日にぴったりのメニューでした。ダイケアでは定番ですが、ホワイトシチューは市販のルーを使わず、自分たちで作ります。そのおかげで、ホワイトシチューにありがちな“こってり”感がなく、さらっとした舌触り。エリンギやシメジ、マッシュルームの香りが秋を感じさせる、美味しいシチューでした。マフィンのサンドウィッチは、かぼちやのヨーグルトサラダを作ったり、ベーコンを焼いたり、玉ねぎをスライスしたりして作った“具”を更に盛り、各自が好きなようにサンドして食べました。それぞれの個性(?)が出ていましたね～。デザートは、かつての定番、フルーチェ。最近はその手のかかるデザートを作ることが多かったためか、その存在を忘れがちでしたが、今日のフルーチェは、生クリームを混ぜて、ふんわり作り、ムース風に仕上げました。ここにもひと手間。口当たりが柔らかく、美味しかったです♪。皆さんも、お試しあれ。

スタッフ K

