

土曜日のプログラムレポート

* 10月18日 *

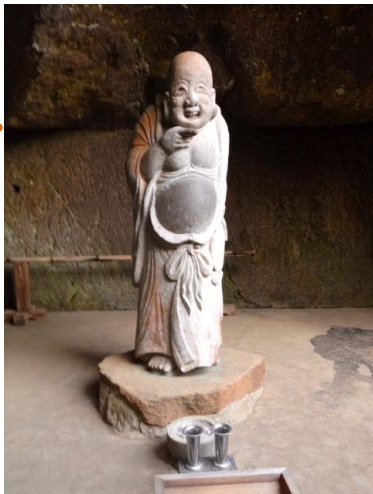
KKキッチン



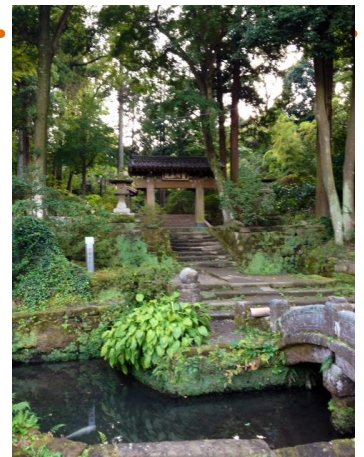
おでかけ

今日は、北鎌倉へ。総勢9名ででかけて来ました。目的地は、浄智寺・・・だったのですが、その前に近くにある円応寺へ。というのも、「鎌倉十三仏」の御朱印を集めているメンバーさん、たっpegのご希望だったからです！“笑い閻魔”と呼ばれる運慶作の閻魔さまは迫力満点。その後、浄智寺では、鎌倉七福神の布袋尊のお腹を皆でナデナデ・・・何だか、元気が出るような？

久しぶりのすっきりとした快晴の土曜日。気持ちよかったですね！



スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・鮭といくらの親子丼
- ・きのこの炒めみそ汁
- ・リンゴのコンポート in ヨーグルト

先週は、がっつり系でしたが、今日は、さっぱり系(?)です。しかし、ただのさっぱり系ではありません！そこはダイケア。鮭は更にレシピにはないサーモンを加え、焼き鮭と刺身と、いくらをメインの具としてのっけてしまいました！そして大葉に三つ葉にノリにごま、こうした脇役たちが、鮭のうまみを引き立てる～。とっても美味しい丼でした。おみそ汁は、「きのこのおみそ汁は普段から飲んでいるけれど、“炒め”って・・・？」と思っていたら、最初に炒めたしめじとまいたけがほんのり香ばしく・・・普通にきのこのおみそ汁を飲むのとは、違った味わいでした。新しい発見。皆さんもぜひ、試してみてくださいね。デザートは、安心できる出来栄え。手間はそんなにかからないけれど、出来たものは美味しい、という一品。

今日は、今日は秋の味覚を満喫しました。季節のものを食べるって良いですね。