

土曜日のプログラムレポート

* 11月29日 *

KKキッチン



おでかけ

今日は、ボウリングへ行ってきました！最近はやや参加人数が抑えめだったのですが、今日は、雨模様にもかかわらず、ボウリングへの意気込み(?)を午前中、いや、前日から口にするメンバーさんもいらっしやり、心強い限りでした。総勢10名(うち1名は見学・・・いや応援?)ででかけてきました。初めて参加して下さったメンバーさんの堂に入ったフォームに関心したり、ターキー(3連続ストライク)を狙ったり、ダブル(2連続ストライク)を狙ったり・・・悲喜こもごもでしたが、皆でやんやんやと楽しんでできました。気分すっきり！

今日のメニューは・・・

- ・海鮮塩だれ焼きそば
- ・ワンタンスープ
- ・アサイーボウル

今日はあっさり海鮮焼きそばが主菜です！「あ、なんだか手順が簡単そう・・・」と思いきや、そうでした、ここでは10名分という、大量の麺や野菜を炒めなければならなかったのです。いやー、具材を半分に分けて炒めて、後であわせてみたり、結構な手間。何せ、もやしだけで、1kgですよ！菜箸が具の重さに負けそう・・・。しかし、出来上がってみれば、なんとも良い塩加減の焼きそばではありませんか。野菜もしんなりしきる前のシャキシャキ感が残っていて美味でした！副菜のワンタンスープは、お肉をいれたワンタンを先に茹でるというひと手間をかけたおかげで、澄みきった透明なスープになり、味もすっきりとしていました。焼きそばに合うこと合うこと。デザートのアサイーボウルは、多くの方が初体験。アサイー自体はクセがないので、何の抵抗もなく、豆乳とバナナの自然な甘みが引き出され、見た目の色は渋いですが、すっきりとした食べ心地のヘルシーなデザートでした。

今日も美味しく頂きました♪

今年のKKキッチンもあと4回。



スタッフ K

