

# 土曜日のプログラムレポート

\* 12月27日 \*

KKキッチン



## おでかけ

今日はボウリングにでかけました。

ひさしぶりのメンバーさんや、珍しいメンバーさんの参加もあり、総勢10名で、我らがホーム、湘南ボウルに出かけてきました。

中には、メンバーさん同士、どちらが“ターキー”“ダブル”を出すかを競っているメンバーさんも。今年最後のボウリングはわいわい皆で楽しんでこれました。

来年もストレス発散、運動不足解消に、ボウリングを楽しみましょう！



今日のメニューは・・・

- ・みそ煮込みきしめん
- ・里芋のわさびマヨサラダ
- ・黒糖とくるみの求肥

今日のメニューは年末にふさわしく(?)和風!!みそ煮込みきしめんは、予想通り、デイケアにありがちな、「具たくさん」になりました。基本的には、豚汁の具です。野菜たっぷりです。そこにきしめんを入れて煮込む・・・。最初に想像したよりもあっさりとした味わいで、食べやすかったのが印象的でした。今日のような寒い気候にぴったり。身体があたたまります。サラダは、1人3個くらいの里芋を食べる計算になり、意外にボリュームイイ。味付けは、担当したメンバーさんが、レシピをおおよそ無視・・・いやいや、レシピを参考に、独自の配合をして、大変美味しく出来上がっていました。あの味、再現できるのかな??(笑)デザートは、見学にいらっしやっていたメンバーさんも一緒に、白玉粉に水と黒糖を加えたものをレンジで加熱しては練り、レンジで加熱しては練り・・・。出来上がりは、「もう少し固めたかったな」と思わないでもないですが、味は、とても美味しかったです。

今日で、KKキッチンも終わり。来年も美味しい昼ごはんを作りましょう!