

土曜日のプログラムレポート

* 1月31日 *

KKキッチン



お誕生日会

今日は、月1回のお誕生日会でした！

1月生まれのメンバーさん4名が、来所してくださっていました。女性メンバーさんのご希望に沿う形で、いざ、ル●ネの中にあるケーキ屋さんへ！それぞれに、気に入ったケーキを見つくり、他のメンバーさんたちへのシュークリームなども購入。ケーキ屋さんって、見ているだけで何故にこうも気分が“アガル”のでしょうか？

デイケアに戻ってからは、皆でお祝いしました。

1月生まれのメンバーさん、お誕生日、おめでとうございます！！



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・ホワイトシチュー
- ・白身魚のカルパッチョ
- ・オレンジチョコムース

昨日は本当に寒かった・・・。大船あたりでは結局、雪にはなりませんでしたが、寒さは厳しかったですね。今日のメニューは、こんな寒さの厳しい季節に嬉しい、ホワイトシチューがメインです。

家庭では(?)、市販のルーを使うことが多いかもしれませんが、デイケアは違います。そもそも、「市販のルーにするかどうか」という検討もないまま、市販のルーに頼らずに作るのが恒例になっています。今日の出来も上々でした♪何より、さらっとしたあつさり目のシチューが食べやすいのなんの。野菜の味がしっかり味わえる感じです。何杯でもいけそう・・・汗。カルパッチョは、若干、予定よりもネギ率が高くなりましたが、それも、豆板醬仕立てのドレッシングとよく合っていて、魚の味を引き立ててくれていました。デザートは、今日、デイケアの体験に来て下さったメンバーさんと私で担当しましたが、体験のメンバーさんの手際が良く・・・仕上がりも、予想以上のふわふわ食感♪♪評判も良かったです♪♪

来週も楽しみですね。1