

土曜日のプログラムレポート

* 3月28日 *

KKキッチン



おでかけ

今日は、1カ月に1度のボウリング Day です。今日は総勢12名で出かけてきました。久々のエントリーとなった方もいらっしゃれば、最近のボウリングには常連、という方もいて、にぎやかに投球を楽しむことができました。

悲喜こもごも(?)ではありましたが・・・

本日のハイスコアは1ゲーム目170点を叩き出した男性メンバーさんのSさん。そういえば、ボウリング大会でも優勝経験がおありでしたっけ・・・

皆で盛り上がって楽しかったですね！また来月も楽しみましょう！！

今日のメニューは・・・

- ・ペンネアラビアータ
- ・カボチャのポタージュ
- ・ヨーグルトティラミス

今日は、「なんちやって？イタリアン」メニューでした！

メインのペンネアラビアータは、私が昨年からずっと提案し続け、やっと採用されたメニュー。ワクワク♪♪キター！という感じです。ペンネアラビアータといえば、辛いのが定番ですが、もちろん、辛いものが苦手な方もいらっしゃるので、辛さ控えめに作り、各々で味の調整をしました。美味しかった・・・シンプルなのですが、トマトの酸味と辛みが何とも・・・。パスタのゆで具合も、今日は絶妙でした。一方、カボチャのポタージュは、カボチャの甘みが存分に発揮されていて、ペンネアラビアータとのバランスがとても良い味に仕上がっていました。野菜の甘みは優しいものですね。皮も一緒にミキサーにかけたので、栄養もあますところなく、しっかりと摂ることができました。そしてデザートはヨーグルトティラミス。こちらは、デイケアでは繰り返し登場している定番メニュー。水切りヨーグルトを使って、通常のティラミスよりもさっぱりと仕上げるデザートです。今回も、砂糖控えめのビターな味に仕上げることに成功♪♪

来週は筍を使ったメニューです。

スタッフ K

