

# 土曜日のプログラムレポート

\* 4月4日 \*

## KKキッチン

今日のメニューは・・・

- ・たけのご飯
- ・たけのこのかきたま汁
- ・レアチーズケーキ

+ ぶりの照り焼き

今日は、“ざ・和食”です(あ、デザートは違った・・・汗)。春といえば、たけのご飯ですね！シーズンに一度は食べておきたいたけのご飯。今日は、シンプルに、たけのこのみを具にした、上品なたけのご飯にしてみました。白だしでほんのり味をつけたご飯は、絶品でした。たけのこの香りが引き立つこと・・・。かきたま汁は、ちょっと珍しい“たけのこの”かきたま汁。えのきも入って、片栗粉でとろみをつけて、こちらも香り高い一品に仕上がっていました。当初の予定だと、あとはデザート・・・ということになっていたのですが、「ちょっと寂しいよね」という話になり、急きよ、ぶりの照り焼きをメニューに追加。たけのご飯とかきたま汁が、あっさりとした味だったこともあり、ぶりの照り焼きのしっかりしたしょうゆ味が全体のアクセントになってくれて、「まるで定食」のようなメニューとなりました。♫のデザートは、ヨーグルトの酸味がきいたチーズケーキ。食後にはぴったりの、さわやかな味わいでした。



## おでかけ

今日のおでかけは、鎌倉は材木座にある『光明寺』へでかけてきました。お天気が心配されましたが、幸いにも、“花曇り”。前日の風雨で、桜はどうかしら・・・と思っていましたが、意外にも、境内の桜が美しい姿で出迎えてくれました。広々とした境内、歴史を感じさせる建物、そして桜・・・。日本人で良かったと思える瞬間です。参加メンバーの皆さんの多くは、お寺の目の前に広がる海岸へも繰り出し、波と戯れて時間を過ごされたようです。



スタッフ K