

土曜日のプログラムレポート

4月25日

KKキッチン



おでかけ



今日のおでかけはボウリング。張り切って3レーン予約しておきました！その甲斐あってか(?)、総勢12名の皆さんにご参加頂き、賑やかに行ってまいりました！！

今日のトピックは、何と言っても、「ターキー」を出したメンバーさんが2名もいらっしやったこと。お一人は念願叶って、ついに！もうお一人は、勢いのある投球でドーンと！いやー、皆の拍手喝采をほしいままにしていらっしやいましたね。うらやましい。「ターキー」なんて出したら、気持ちいいだろうなあ(憧れ)。おめでとうございます。

今日のメニューは・・・

- ・海鮮塩だれ焼きそば
- ・わかめときゅうりとトマトの中華サラダ
- ・杏仁豆腐

今日は、比較的“お手軽”メニュー。海鮮塩だれ焼きそばは、以前にも作ったことがあるメニューです。海老・イカ・ベビー帆立をたくさん入れて、「今は旬でしょ」というキャベツもたくさん入れて、「焼きそばには外せないでしょ」というきくらげも入れて・・・。いつもは鶏ガラスープの素が主たる味付けになるのですが、今日は、「〇るちゃん」の焼きそば(新製品)に付いていた海老味のたれも使い、海老味を全面に押し出してみました。多人数の焼きそばを焼く、というのは、なかなか大変なのですが、担当したメンバーさんたちが、とても手早く仕上げてくれました。味は安心の美味しさ。サラダは、シンプルといえばシンプル。しかし、こちらも、手作りのドレッシングがよ良い具合に調味されていて、さっぱりと頂きました。しらすをのつけてもより美味しく頂けそうでしたね。デザートは、「あれ、混ぜればできるいつもの寒天〇パじゃないの?!」・・・というわけで、予想外(?)の展開に動揺しつつ、ちゃんと杏仁霜を使って作りました・・・。舌触りがちょっぴりなめらかとはいきませんでした。ホンモノの杏仁豆腐の味がして、美味しかったです。

来週は「和風」です！

スタッフ K

