

# 土曜日のプログラムレポート

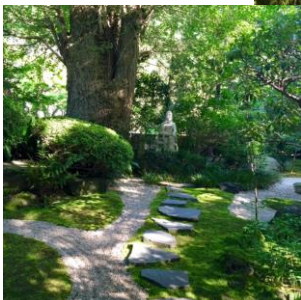
\* 5月2日 \*

## KKキッチン



## おでかけ

今日のおでかけは、鎌倉の『報国寺』でした。あれ？おかしいなあ。もっとさわやかな気候を期待していたのに・・・暑い！！報国寺は鎌倉駅から遠いのに・・・しかし、そんな気候にも距離にもめげず、総勢16名でのおでかけを敢行しました。お寺の境内はひんやりとした空気が漂い気持ちよく、歩いてきた疲れをのんびりといやしました。そして、いやしきれなかった疲れを、帰路のソフトクリームでいやしました(笑)。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・鯛飯
- ・かつおのたたきごまみそ和え
- ・抹茶ババロア  
(+鯛のあら汁)

今日は“ざ・和風”がテーマのメニューでした！・・・あれ、テーマなんてあったっけ?? まあいいか。鯛飯は、最初にさっと焼いておくというひと手間をかけた鯛をお米の上に置いて昆布や生姜と一緒に炊き込んだところ・・・なんと、炊飯器の電源が落ちていました！！(笑)しかし、いち早くメンバーさんの一人がその事実に関心、何とかカバー。予定より30分遅れで炊きあがったご飯は、と一つでも美味しかったです。よ、よかった・・・。かつおのたたきは、ごまみその配合が絶妙でした。すったごまの香りが香ばしく、かつおのたたきをよ引き立てていました。一緒に盛り付けた水菜や新玉ねぎとも相性抜群です。抹茶ババロアは、白玉をたくさん作って、小豆をのせて、満足感のある出来でした。

・・・それから、予定にはなかった“あら汁”。立派すぎて炊飯器に入りきらなかった鯛を使って、白だしの、シンプルな味付けのお汁を作りました。

今日は、完全に“定食”でした。組み合わせも完璧でしたね！