

土曜日のプログラムレポート

6月27日

KKキッチン



おでかけ

今日は、ボウリングへ出かけてきました。

今日は総勢10名、うち9名が男性メンバーという、珍しい回でした(つまり、スタッフのみ女性)。

久しぶりの参加の方、2ゲーム目から参加の方、どうしてもファウルラインを踏んでしまう方、ハイスコアをマークする方……。悲喜こもごも。今日も楽しかったですね……。今度、平日にボウリング大会が開催されます。ぜひ、土曜日組には、優勝を狙って頂きたいものです！



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・タコライス
- ・シーフードマリネ
- ・レモンヨーグルトゼリー

今日は、久々のタコライス！蛸飯ではありません。タコライスです。念の為。タコライスは、メキシコ料理であるタコス、トルティーヤでなく、ご飯で食べちゃえ！というれっきとした日本(沖縄)発祥の料理です。甘辛いひき肉とサルサソースの酸味、レタスのシャキシャキ感・・・美味しくないとありません。私たちが作ったタコライスは、通常のタコライスよりもかなり人参や玉ねぎといった野菜が盛大に入っていますが、とっても美味しかったです。ボリューム満点なのに、ご飯が進んでしまいました(汗)。サイドメニューのシーフードマリネは、殻付きのアサリやタコ、イカと、野菜をほぼ、アサリなどから出た出汁で味付け。さっぱりとした味わいでした。デザートは、安定の味、レモンヨーグルトゼリー。手順としては、簡単な部類に入りますが、ヨーグルトゼリーの、なんともいえないとろける食感がたまりません。

今日もたくさん野菜を摂れました。野菜をたくさん摂ると、身体が喜ぶ気がしますね！

今週も、ごちそうさまでした。