

土曜日のプログラムレポート

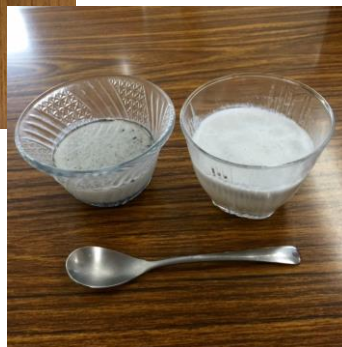
* 7月4日 *

KKキッチン

今日のメニューは・・・

- ・明太子とみつばのバター醤油スパゲッティ
- ・ビシソワーズ
- ・黒ゴマプリン&ココナッツミルクゼリー

今日のメインはスパゲッティです。明太子とみつばという、定番と言えば定番のスパゲッティです。しかも、ダイケアではおなじみの(?)フライパンでダイレクトに茹でて水分を飛ばして味付けする、お手軽スパゲッティです・・・のはずだったのですが、意外に苦戦しました。のっけから、調味料の配合手順を間違え、証拠隠滅してやり直し(笑)。しかし、結果オーライでした。明太子スパゲッティって、どんな作り方をしても、おいしくできるんですね! ビシソワーズは、じゃがいもの食感を残して仕上げました。出来上がりは、塩気のきいた、しっかりしたお味。とても美味でした。デザートは、何と! 欲張りな2品。先週、どちらにするか決めかねて、「えいや!」と、2品採用にしてみました。当初は、2層にしちゃう? という案もありましたが、現実的に、ちょっと無理かも、という話になり、2つ別々に作りました。黒ゴマプリンは、濃厚なごまの甘みが美味しく、ココナッツミルクゼリーは、優しい甘みが舌の上で転がり・・・。



おでかけ

本日は平塚の七夕祭りに出かけってきました! あいにくの雨模様でしたが、「行っちゃえ!」ということで、総勢13名で行って来ました。雨天なので、人出が少ないかも? と期待をこめて行きましたが、これが、すごいなんの。現地へ着いたとたんにはぐれそうになるほどの人、人、人。平塚七夕恐るべし。自由行動を1時間ほどとって、各々気ままに散策しました。たまにはお祭りの雰囲気味わうのも良いですね♪



スタッフ K