

# 土曜日のプログラムレポート

\*7月18日\*

## KKキッチン



### おでかけ

今日は、メンバーさんの紹介で、戸塚の清源院へでかけてきました。7月18日はちょうどご本尊の齒吹如来を1年に1度御開帳する日・・・というわけで、いさんで出かけてきました。現地に着くと、小さな本堂に、人がたくさん。ちょうど施餓鬼の法要が営まれていました。この寺院、小さいのですが由緒正しい、そして、格式高いお寺。徳川家ゆかりの寺なので、葵の御紋が掲げられています。・・・ちょっとおごそかな気分になりました。そして、下の写真のお菓子を頂いて帰ってきました。



今日のメニューは・・・

- ・なすとトマトの夏カレー
- ・冷奴(たっぷりトッピング)
- ・ブルーベリーのスコップチーズケーキ

今日のメインはカレー！しかも、夏野菜がたっぷり入ったさわやかなカレーでした。入れた野菜は、茄子にカボチャ、ズッキーニ、パプリカ、オクラ、トマト缶。これらに鶏肉を加えて作りました。野菜がメインだから、軽い軽い！と思いきや、結構お腹にずっしり。満腹感がありました。副菜の冷奴は・・・「いくら“たっぷりトッピング”だからって、たっぷりすぎだろー！！」と突っ込みたくなるほどのトッピング。なんと、全7種。これでも一品、載せるのを忘れたくらい(笑)。おかげで、醤油やらポン酢やらをかけなくても、しっかりと味がして(しかも、いろんな味！)、美味しかったです。デザートは、スコップチーズケーキ。いつもの通り、使う砂糖はレシピより控えめに・・・。色々なものを“まぜる”という作業の多いデザートで、比較的作りやすいお菓子でしたが、出来上がりは上々。予想以上にさっぱりとした仕上がり。ブルーベリーをふんだんに入れたので、「視力があがるかな？」なんて言いながら、皆で頂きました。

スタッフ K