

土曜日のプログラムレポート

* 8月1日 *



おでかけ

今日のおでかけは、鶴岡八幡宮境内にある、鎌倉国宝館。企画展『ミホトケをヒモトケ』にでかけてきました。連日のうだるような暑さ…。最近にしては、参加されるメンバーさんも少なめでしたが、少数精鋭(?)ででかけてきました！道中は、さすがに暑さにこころが折れそうになりましたが、珍しく、人出の少ない鎌倉の歩きやすさに救われました。少人数の強みを活かし、寄り道してお買い物をしたり、しながら国宝館へ。国宝館では、なんとなく皆でまとまって、あーでもない、こーでもない言いながら、涼しい館内で仏像鑑賞をしてきました。帰り道は…ちょっと美味しい寄り道をして帰ってきました。暑かったけれども、何だかまったりと楽しい午後でした♪♪

スタッフ K



KKキッチン

今日のメニューは…

- ・アボカドと生ハムの冷製パスタ
- ・枝豆の冷製スープ
- ・フルーチェ(お好みの味)

先週に引き続き、またしても、オシャレメニュー…。暑い夏には嬉しい、冷製シリーズです。今日のメインのパスタは、シンプルなドレッシングを絡めた冷製パスタ。トマトとアボカド、グリーンカールを和えて、生ハムを飾ったら出来上がり。量が量なので、なかなかこれだけでも大変でしたが、塩味のさっぱりとしたパスタで、見た目のボリューム感ほど重くなく、とても食べやすい一品でした。副菜の冷製スープは、旬の枝豆の香りがとても活きた一品です。一緒に入れたジャガイモのつぶつぶした舌触りが楽しい、さわやかなスープでした。デザートは、本来は「塩レモン&パイン」味を予定していたのですが、残念ながら、売っておらず、売り場にあった3種類(メロン・ストロベリー&バナナ・ピーチ)を購入。それぞれ、お好みの味を選んで頂きました。フルーチェって、昔より、格段に美味しくなりましたよね…。