

# 土曜日のプログラムレポート

\* 8月8日 \*



## おでかけ

今日のおでかけは、遠征・・・というわけではないのですが、土曜日のおでかけにしては、遠出をしてきました。何と、金沢文庫です。先週のお出かけの際に、ポスターを見かけて、本日決行。相変わらずの猛暑でしたが、総勢10名で出かけてきました。中には、一体何を目的に「金沢文庫」へ行くのか分からないままに参加したメンバーさんもいらっしやったようですが・・・まあ、それはそれとして。道中は、暑さに弱音を吐きそうになりましたが、金沢文庫のあるお寺『称名寺』は思いのほか立派なお寺で、境内は涼しい風が渡り・・・。一同感動。それにしても、池の亀の数、すごかった・・・汗。



スタッフ K

## KKキッチン

今日のメニューは・・・

- ・茄子のタイカレー
- ・アンチョビの冷奴
- ・クレープアイス添え

今日のメインは、鯛カレー・・・ではなく、タイカレー。これまで作ってきたタイカレーは、グリーンカレーでしたが、今日は珍しく、トマト缶を入れた、レッドカレー(風)。そして、いつもは鶏肉を使うところを、豚肉。といった感じで、いつもとは少しだけ趣を変えたタイカレーでした。しかし、タイカレーに違いはなく、ココナツの入った、エキゾチックな味は健在。後引く辛さに汗をかきながら美味しくいただきました。アンチョビ冷奴は、絹ごし豆腐にアンチョビとニンニクのすりおろし、小葱、大葉をのせ、オリーブオイルまたはごま油をかけていただきました。正直、食べる前は「うーん、結局、普通の冷奴の方が、美味しいのでは？」と思っていましたが、食べてみたら、アンチョビの塩気がとても美味しく、新しい冷奴の形(!)を発見、という感じでした。デザートはクレープは、せっせとクレープを焼き、アイスを包み、チョコやアーモンドスライス、ココナツをトッピング。今日は、ダイケアの料理にしてはシンプルでしたが、カレーで熱くなった口の中を、ひんやりと冷やしてくれて、とても美味でした。おかわり希望者多数・・・。