

土曜日のプログラムレポート

* 8月29日 *

KKキッチン



おでかけ

今日のおでかけはボウリング！私たちのホームレーン（？）、湘南ボウルへでかけてきました。今日は総勢11名に見学希望のメンバーさん2名を加えた13名で出かけてきました。中には、初めて参加されるメンバーさんもちらほら。3レーンに分かれて、わいわい投球を楽しんで来ました。しょっぱなからファウルラインを踏むというスタートを切りながらも、その後の安定した投球で、ハイスコアを叩き出したメンバーTさん、さすがです…。私もその安定感が欲しい(汗)。

今日のメニューは…

- ・海産茶漬け
- ・豚しゃぶサラダ
- ・水ようかん

今日のメニューは、珍しく、といいましょうか、久しぶりに、といいましょうか、“さっぱり”なメニューでした。また暑くなっているだろう、という天気の見込みが外れ、若干、涼しげな献立となりました(笑)。メインの海産茶漬けは、絶対に自宅ではやらないな！という贅沢茶漬け。実は数種類の魚に以下の塩辛めいたものまでトッピングしています。だし汁で頂いたり、梅こぶ茶で頂いたり、各々で好みの味付けにしてみました。だし汁などをかけなければ、「海鮮丼」そのまま。しかし、お茶漬けにしたらしたので、とても美味でした！一方サラダもこの存在感。豚肉のゆで加減も絶妙で、こちらもそれぞれに好みのタレをかけて頂きました。野菜たっぷりです。デザートの水ようかんは、レシピ通りに砂糖を入れなくて、本当に良かった！レシピ通りの分量の砂糖の多さ(実際に量って容器にとったときのビジュアル)におののき、大幅減にした結果…“充分な甘さ”の上品な味に仕上がりました。それにしても、お茶漬けのトッピングをするために室内をぐるぐる廻る自分たちの姿が、ちょっとおもしろかったですね。

スタッフ K

