

土曜日のプログラムレポート

* 9月26日 *

KKキッチン



おでかけ

今日は月末恒例のボウリングです！朝はエントリーする方が少なく、張り切って3レーン予約した私としてはハラハラ・・・(小心者)。でも、時間が迫ってきたら、エントリーが増え、総勢13名で出かけてきました。中には見学のみ参加の方もいらっしゃいましたが、そこはデイケア。「来ちゃえ来ちゃえ！」という感じで。いつも参加して下さるメンバーさん、久しぶりのメンバーさん、初めてのメンバーさん、入り乱れての投球。でもやっぱりハイスコアはTさん・・・(憧)。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・鶏ときのこのだし炊きご飯
- ・豚汁
- ・白玉ぜんざい

今日はできました！“THE 和”なメニューです。主菜であるだし炊きご飯は、季節感たっぷりのきのこをふんだんに使った炊き込みご飯。今日はマイタケとしめじを使いました。定番(?)の油揚げや人参、鶏肉、そして生姜を入れて炊き込みます。何のだしで炊いているかというと、「ほ〇だし」です！そう、この炊き込みご飯、実は俳優の小栗旬さんがCMで作っているものなのです。本当に美味しかった・・・。副菜は豚汁。こちらはデイケアで定番となった、霜降りした豚肉を使う、ヘルシーな豚汁。しかも、具たくさん。あやうく煮物になりそうになりつつ、でも、野菜をたくさん摂れて満足でした。しつこくない豚汁です。これはおススメ。まあ、中には「がつつり豚の脂を感じたいぜ！」という男前なメンバーさんもいらっしゃいましたが・・・。デザートは、白玉ぜんざい。こちらもデイケアでは定番となった、豆腐を入れて作るふわふわもちもちの白玉です。抹茶を混ぜて2色にしてみたり、手慣れたものです。

めっきり秋が深まりつつある今日この頃にぴったりなメニューでしたね！