

土曜日のプログラムレポート

* 10月10日 *

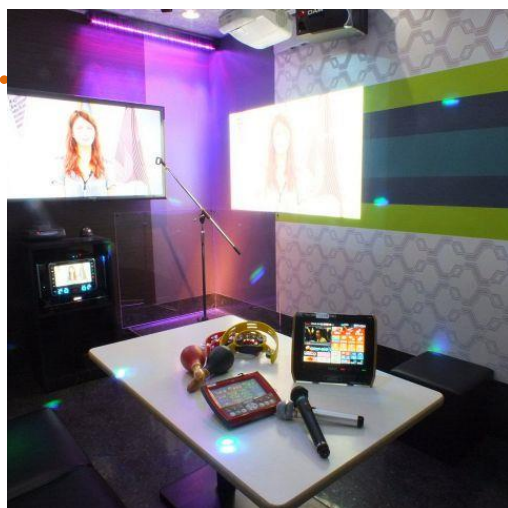
KKキッチン



おでかけ

今日は月に一度のカラオケでした。あまり参加人数が増えないかな??という弱気の予想で2部屋を予約してありましたが、ふたを開けてみると総勢15名! 3部屋予約しておけばよかったです…。それはさておき、それぞれの部屋で、マイクをまわしながら、楽しく歌ってまいりました。カラオケは、普段デイケアでは見ることのできない面を拝見できて、楽しいですね。

また来月も張り切ってまいりましょう〜♪



スタッフ K

今日のメニューは…

- ・ボロネーゼ風ペンネ
- ・カプレーゼ
- ・キャラメル大学いも

今日のメインはペンネ。パスタです。この“ボロネーゼ”、“ミートソース”と何が違うのでしょうか??そもそもイタリアでは“ミートソース”とは呼ばないそうです。それから、入るトマトの量がボロネーゼの方が少ない(およそ半量)そうです。ボロネーゼ風ペンネは、実は、以前にもこのプログラムで作ったことがあるのですが、その際には、水の量の調節に四苦八苦した覚えがあります。しかし、今回は前回の経験から学習し、水分を控えめにすることで、大成功!ととても美味でした。副菜のカプレーゼは、シンプルな出来。主菜がしっかりしたものだけに、あっさりとした副菜が主菜を引き立てていました。デザートは…今日は大学いもでしたが、いわゆる大学いもよりも、バターの風味が効いた感じの、変わり大学いもでした。調理を担当したメンバーさんは、「キャラメル作りに失敗したー!」と嘆いていらっやいましたが、特段、失敗したようには感じませんでしたよ…。ところどころ、砂糖が固まっていたかな?程度。味に問題なし!