

# 土曜日のプログラムレポート

\* 10月17日 \*

KKキッチン



## おでかけ

今日は、これまでにない試み・・・“辻堂古道”を散策してみました。「雨が降ったりやんだり」という天気予報を心配していましたが、折よく晴れ間にプログラムの時間帯があたり、雨に邪魔されることなく、てくてく歩くことができました。辻堂古道と呼ばれる道沿いには、古い史跡がそこここにある、決して派手ではないのですが、辻堂の歴史を感じることができます。歴史を感じつつ、お寺の方の許可を得て、鐘を突いてきました(笑)。とてもおでかけプログラムの範囲内ではまわりきれませんでした、その一端を感じてきました。土地に詳しく、道を案内してくださったメンバーさん、ありがとうございました！



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・鮭と青梗菜のクリームシチュー
- ・カリカリベーコンのせ大根ステーキ
- ・中国茶ゼリー

今日はクリームシチューです。今年もシチューの美味しい季節になりましたね。今日のシチューはいつもとは趣を変えて、メインの具材が鮭です。旬の秋鮭を使いました。実は、これ、某食品メーカー「ハ●ス」のレシピをそのままやってみたのです。あれ？ついこの間は「ほ●だし」の・・・。食品メーカーの思うつぼ？？気にしない気にしない。やってみると美味しいんですもの！普段食べるシチューよりも、やさしい味がしましたよ。副菜の大根ステーキは、しょうゆなどのシンプルな味付けに、カリカリに炒めたベーコンのしっかりした味がよく合っていました。大根好きとしては、もっと食べたい！という感じでした。デザートは中国茶ゼリーは、プーアール茶を使って作ってみました。固まり具合、というか、ゆるゆるさが絶妙で、オトナの味のデザート。思い思いにシナモンを振って食べたり、黒蜜をかけて食べたり、お茶の味にアクセントを付けていただきました。

今日も満腹です！