

土曜日のプログラムレポート

* 10月31日 *

KKキッチン



おでかけ

今日は、メンバーさんのご推薦により、磯子にある『真照寺』へでかけてきました。「しんしょうじ」と読みますが、成田山新勝寺とは関係ありません(笑)。今日は総勢10名。久しぶりに参加されたメンバーさんもいらっしやって、わいわいと出かけてまいりました。今日も例によって、ナビは完全にメンバーさんにおまかせ……。Hさん、本当にありがとうございました。現地では御朱印を頂いたり、写真を撮ったり、のんびりと過ごしてきました。お寺の方の御好意で、お寺の名前入り瓦煎餅を頂いてしまいました……。ハロウィンとは関係ないです(笑)。



スタッフ K



今日のメニューは……

- ・シンガポール風チキンライス
- ・サンラータン
- ・サツマイモのクリームチーズバター

今日のメインはチキンライス！チキンライスはチキンライスでも、写真の通り、白いです。これは、鶏と塩、生姜、ネギを茹でた茹で汁で炊いているからなのです。見た目は何の味もしなさそうですが、実は、とても良いお味がついているのです……。そして、そのご飯とともに、生姜やにんにくを効かせたタレを付けた鶏肉を頬張れば、美味しくないわけがない！はい、美味しかったです、とても。副菜はサンラータン。こちらは、デイケアでは定番の、青梗菜としめじ、人参をたくさん入れた、一品。いつものことながら、野菜がたっぷりとれ、そして、ラー油で身体が内側から温まる、安定した美味しさでした。身体が内側から温まるのって、とっても気持ち良いですね。デザートは、初挑戦のさつまいもを使ったデザート。今日は紫芋を使ってみました。油で軽く揚げたサツマイモに、ナッツや砂糖、バターを混ぜ込んだクリームチーズを載せていただきます。紫芋の甘みとクリームチーズの甘みがよく合って、濃厚なデザートになっていました。