

土曜日のプログラムレポート

* 12月5日 *

KKキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、北鎌倉の明月院にでかけてきました。お天気も良く、快晴♪♪総勢13名で気持ちよく出かけてきました。北鎌倉は、例年より紅葉の見ごろがずれこみ、今がまさに見頃。通りかかった円覚寺の境内も美しく色づいていました。今日の目的地、明月院は、梅雨の時期のあじさいに注目が集まりがちですが、実は紅葉も見事です。境内では今日も本堂の“円窓”を通してみる紅葉を写真に収めようと、大行列ができていました。



スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・ダブルにんにくがっつりハンバーグ
- ・野菜たっぷりサラダ
- ・ジンジャーティーゼリー

今日のメインは皆大好き(?)ハンバーグ! しかも、ただのハンバーグではないのです。ダブルにんにくのがっつりしたハンバーグなのです。普段、デイケアハンバーグというと、豆腐を入れてヘルシーに仕上げることが定番なのですが、今日はお肉(と玉ねぎとパン粉と卵)のみです。どのあたりがダブルかといいますと、お肉に混ぜ込むパン粉を●バラニンクのタレに漬け込み、焼きあがって食すときにも●バラニンクのタレをかけて頂くというところがダブルなのです。普段食べているハンバーグとは一味違った、パンチのあるハンバーグでした。ご飯が進む味でした。副菜は、旬の白菜をベースにした生野菜のサラダです。今の時期の白菜は、柔らかくて甘くて、とても美味しいですよ。主菜が主菜だけに、こちらはさっぱりと、しかし、どっさりと頂きました。身体が喜ぶという感じですね。デザートは、ジンジャーティーゼリー。今日は、いつもよりもすりおろし生姜ましましで作ってみたところ、ハンバーグとはまた違ったパンチの効いた味になりました。美味しかったです♪