

# 土曜日のプログラムレポート

\* 12月26日 \*

KKキッチン



## おでかけ

今日は、ボウリングへでかけてきました！今年最後のボウリング、いわば「ボウリング納め」です(?)。今日は総勢10名ででかけてきました。参加メンバーは、普段から行き慣れたメンバー構成で、3レーンにわかれて投球しました。1ゲーム目は好調の方も多く、100点を超える方がごろごろ。ハイレベルな戦いとなりました。恒例(?)のファウル(投球時に足がファウルラインを越える)あり、ダブル(ストライクを2連続で出す)あり、悲喜こもごもでした。

年明けには、新春ボウリング大会も予定されています。そちらはどうなることやら・・・？

今日のメニューは・・・

- ・(年越し)フォー・ガー
- ・白身魚のホイル焼き
- ・いちごヨーグルトシェイク

今日の主菜は念願叶ってフォー・ガーです！あ、「念願叶った」のは私だけなんですけれど・・・。シンプルに鶏の胸肉ともやし、人参やきのこ、そして外せないパクチーをトッピング(あれ、全然シンプルじゃないな)してみました。ライムも添えたところ、「あー、フォー・ガーだなー」という味に。鶏肉に塩コショウで下味をつけておいたことも、美味しい仕上がりの要因になりましたね！副菜は旬の鱈を使ったホイル焼き。こちらも、ホイルで包むのに苦戦するほど野菜を入れてみました。特にきのこを何種類も入れたおかげで、旨みがたくさん出て、しっかりとした味付けになりました。お好みでチーズやマヨネーズをトッピングした方も。そちらはちょぴり洋風な味になったのでしょうかね??デザートは、例年この時期になると高級品と化すいちご(しかも「と●おとめ」!!)をふんだんに使い、砂糖を控えめにしてさわやかな味に仕上げました。中には「あれ? マック●ェイクと味が違う・・・」という感想を漏らす方もいらっしやいましたが・・・。私たちが作ったのがホンモノです!!

スタッフ K

