

土曜日のプログラムレポート

* 1月16日 *

KKキッチン



おでかけ

今日のおでかけプログラムは、土曜日としては今年初のカラオケでした。張り切って3部屋予約したものの、午前中の時点ではエントリーが少なく・・・ドキドキ。しかし、ふたをあけてみれば、12名！3部屋にぴったりな人数！！お互いに声をかけ合って3部屋に分かれ、1時間半、歌いまくってまいりました。やっぱり思い切り声を出すって良いですねえ。なんだか気分がすっきりしたような。帰り道、そして、ダイケアに帰って来てからも、話が弾みました。

今日のメニューは・・・

- ・コンソメバター醤油チャーハン
- ・ザーサイスープ
- ・杏仁豆腐

今日のメニューは、主菜がチャーハンです。しかしこのチャーハン、チャーハンはチャーハンでも、ちょっと洋風？な味付けです。ダイケアのキッチンの火力には限界があって、チャーハンを作るとしっとりしがちですが、今日はパラパラ！チャーハンの上に載せたふわふわ卵も本当に“ふわふわ”！！とっても美味しかったですね。添えたレタスで野菜もたっぷり取りました。副菜のスープも瓶詰めではないザーサイを使ったこともあってか、それ自体の味がそのまましっかりとスープの味になっていました。えのきやきゅうり、ネギ、きくらげも入れて、こちらも野菜たっぷり。そしてシメは杏仁豆腐。今日はあえてフルーツなどは一切添へず、シンプルな杏仁豆腐にしてみました。杏仁霜を使って本格的な味に。そして甘く煮たクコの実を最後にのせて、出来上がりです。寒天を使って作ったのですが、程良い“やわやわ”感がたまりませんでした。今日は何となく「中華」でまとまったメニューでしたね。



スタッフ K