

土曜日のプログラムレポート

＊1月30日＊

KKキッチン



おでかけ

今日のおでかけはボウリング。またしても雪の予報にひやひやしていましたが、ふたをあけてみれば、ただの曇り空。気温は低かったのですが、私たちのボウリングへの思いは熱かった！近年まれに見る賑わいをみせ、総勢17名で行ってまいりました。そして、私たちの熱がレーンの機材に影響したのか、機材トラブル続出。一時中断を余儀なくされましたが、参加された皆様のご協力もあり何とか無事に2ゲームを全員が投げきって帰ってきた次第です。結果には悲喜こもごもあったようですが…(笑)。



今日のメニューは…

- ・富士宮焼きそば
- ・白菜とツナのコールスロー
- ・白玉クリームあんみつ

今日の主菜は富士宮焼きそば。ただの焼きそばではありません。富士宮焼きそばです(しつこい)。普通の焼きそばと何が違うかという、水分が少なめで固めの麺、だそうです。確かに！食べてみると、もちもちとした食感。ちょっとひら打ちっぽい麺でした。そして、最後にかける魚粉も、風味が口いっぱいに広がり美味。初体験の焼きそばでした。副菜は、コールスロー。こちらもただのコールスローではなく、キャベツの代わりに白菜を使ったものです。レシピにはなかったのですが、「人参も入れちゃえば？」という話になり、急きよ、人参も入れることに。これが、彩りと食感にアクセントをもたらし、正解でした。千切りには苦勞しましたが(汗)。マヨネーズなどで適当に(?)調味すると、あら不思議。ちゃんとコールスローの味になっているではありませんか。白菜のサクサクした食感も、良かったですね。デザートは、定番と言えば定番の白玉クリームあんみつです。デイケア流の豆腐入り白玉はふわふわした仕上がり。今日は黒砂糖を煮て作ったお手製の黒蜜も登場。バニラアイスの冷たさと相まって、まさに「別バラ」(某看護師談)の一品でした。

スタッフ K