

# 土曜日のプログラムレポート

\* 2月20日 \*

KKキッチン

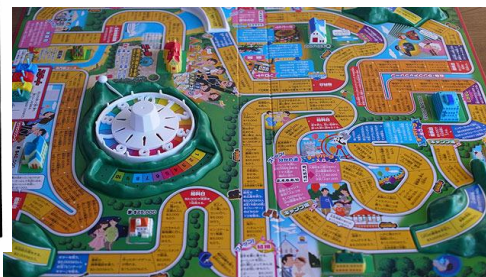


## おでかけ

今日のおでかけは、腰越の「満福寺」。あの義経や弁慶のゆかりの地・・・のハズでしたが、あいにくの雨。しかも、“嵐”とのこと大事をとって、お休みとしました。どうせ行くなら、良い天気のとてに行きたいですね。

デイケア室内では、メンバーさんどうしが誘い合わせて人生ゲームに興じたり、トランプで大貧民に興じたり、おしゃべりしたり、まったりしたり。和やかに過ごしました。

来週は、このうっぶん(?)を晴らすべく、いざ、ボウリングへ！！



今日のメニューは・・・

- ・韓国風肉じゃが
- ・けんちん汁
- ・ガトーショコラ

今日の主菜は、肉じゃがです。しかし、普通の肉じゃがではなく、韓国風の肉じゃが。あくまで“風”です。どのあたりが韓国“風”かと言うと、味付けに使われるのが、プルコギだれや辛みジャンなのです。ピリ辛な肉じゃがとでも言った方がいいのでしょうか。しかし、食べてみると、牛肉や玉ねぎの味が勝ったのでしょうか、意外に甘みが前面に出ていました。ご飯が進む主菜でした！副菜のけんちん汁は、例によって、具たくさん。野菜がたっぷりでした。味付けはほぼ、出汁と醤油と塩としょうがだけ。薄味にしてみました。野菜それぞれから出るうまみがしみる、とっても優しいお味となりました。主菜の肉じゃがとも相性ばっちりでしたね。デザートはガトーショコラ。短時間にガトーショコラなんて出来るのか?!と思いきや、ホットケーキミックスを使った、簡単レシピ。それでも、卵白を泡立てたり、粉をふるいにかかけたり、手間はかかりましたね。さつくりとした、軽い口当たりのガトーショコラとなりました。

今日もごちそうさまでした！！