

# 土曜日のプログラムレポート

\*2月27日\*

KKキッチン



おでかけ

今日のおでかけはボウリングでした。先週は天候不良でおでかけを見合わせたので、そのうっふん(?)を晴らしてまいりました。今日も盛況で、総勢13名。中には何年ぶりかでこのプログラムに参加して下さったメンバーさんもいらっしゃいました。でも、雰囲気は変わらず和気あいあい。お互いの投球に拍手したり、歓声をあげたり賑やかでしたね。今日はハイスコアを叩き出すメンバーさんが続出していました。

来週は、先週の“リベンジ”で満福寺へおでかけの予定です！



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・オムライス
- ・あさりと青梗菜のスープ
- ・いちご大福

今日の主菜はオムライス。デイケアでは、よく作られる料理です。今日のオムライスは、オーソドックスな一品。先にご飯に入れる具材をケチャップやオイスターソースを入れて炒め、それを炊きあがったご飯に混ぜる、という手法をとりました。そこへ、各自、自分の分の卵を好きな柔らかさで焼き、被せました。この作業が結構楽しいんですよ！思うように焼けることもあれば、「あれれ・・・」ということも。でも、それがまた、楽しいのです。副菜は、またしてもあさり！最近、登場頻度が高いような？朝から砂を吐かせたあさりを、たっぷりと使い、チンゲン菜を入れ・・・レシピ通りに作ると、塩コショウだけで味付けなのですが、これが難しかったです。何度味見をしても、味が決まらない！ということで、メンバーさんの提案により、ちよつとだけ醤油をたらしてみると・・・「味、さだまったー！」。食べる際には、焼きのりを散らして、更に味わい深く。シンプルだけれども、美味だスープでした。デザートはいちご大福です。こちらは、白玉粉を使った生地で作りました。この作業を担当したメンバーさんの腕がスゴイ！写真にある通り、「これぞ、いちご大福」という仕上がり。餡の甘みといちごの酸味が何ともいえず・・・また食べたいです・・・。