

土曜日のプログラムレポート

* 3月12日 *

KKキッチン



おでかけ

今日のおでかけはカラオケでした。いつもの通り、3部屋12名で予約をしておいたところ、午前中はエントリーする方が少なく、「あれれ？部屋を取り過ぎた?!」と心配してしまいましたが・・・ふたを開けてみれば、ぴったり12名。自由にグループにわかれて歌を楽しみました。今日は、部屋によって、のんびりとした感じの部屋、賑やかに楽しんでいる部屋と、雰囲気がそれぞれ。他の方の美声にうっとりしたり、やんややんやと盛り上がったり、今日も楽しんでまいりました。カラオケ店、混雑していましたね。

今日のメニューは・・・

- ・キーマカレー
- ・きのこのマリネ
- ・コーヒーゼリー(アイスの子)

今日の主菜はカレーです。しかし、いわゆるカレーライスではなく、キーマカレーです。つまり、挽肉を使ったカレーということですね。具材をひたすらみじん切りにして炒めて炒めて・・・今日は隠し味にインスタントコーヒーを入れてみました。手順としては単純なのですが、食べるとふかーい味わい。各自で調味料を足し、更に好みの味にしておいしく頂きました。副菜はきのこのマリネ。きのこを「これでもか!」というほどふんだんに使いました。しいたけ、まいたけ、しめじ、ひらたけ、マッシュルーム・・・そして、彩りにパプリカ。炒め始めは、フライパンに入りきらないほどでしたが、出来上がってみれば適量。酸味のきいた、さっぱりとした味で、カレーの刺激をやわらげるのにもってこいの一品でした。デザートは、こだわりのコーヒーゼリー。ボトルコーヒーで作るという案もありましたが、最終的には、コーヒーをドリップして作りました。別の曜日のプログラムでコーヒーを淹れているメンバーさんが、ここでも活躍。慣れた手つきで濃いめの美味しいコーヒーを淹れてくださり、こんもりと盛られたアイスに負けない、しっかりとしたコーヒーゼリーが出来上がりました。

今日もごちそうさまでした!

スタッフ K

