

# 土曜日のプログラムレポート

\* 3月19日 \*

KKキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、東戸塚の白旗神社×2社！・・・と意気込んでいたところ、ひどい雨。昼ごろには、かなりの土砂降りになってしまい、先日、一度、満福寺行きを見送った際のことが頭をよぎりました。しかし、日頃の行いの良さ(誰の、とは言いません(笑))のおかげで、午後には急激な天気回復が！一転、暑いくらいの陽気の中、たっぷりと歩いてきました。

今日は、良い運動になりましたね。



スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・あじのなめろう丼
- ・白菜と春雨のスープ
- ・梅(酒)ゼリー

今日の主菜はあじのなめろう丼。なめろうと言えば、お酒のつまみですが、今日はそれを丼にしてしまいました。しかも、旬のあじを12尾も用意し、メンバーさんの1人にご指導頂き、皆で悪戦苦闘しながら、3枚におろしました！！そしてトントントンたたき、薬味を混ぜ・・・ごらんください、この写真。なめろうがたっぷりです！！美味しくないわけがないですよ。更に、あじのアラでお汁を作り、出汁茶漬け風にしてアジの変化・・・いやいや、味の変化を楽しんだ方もいらっしゃいました。副菜のスープはまたしても具たくさんになりました。白菜の存在感が“はんぱない”です。しかし、味付けはあっさりにしたので、なめろうの濃い味によく合って、とても美味しかったですね。そしてデザートは梅(酒)ゼリー。もちろんお酒を使うわけにはいきませんので、チョコ●の“ウ●ッシュノンアルコール”で作りました。これが、スゴイ出来だったのです。とろけそうなくらい柔らかい仕上がりに、しかも、炭酸のしゅわっと感が絶妙。あまりの美味しさに、某スタッフは「あと3つ食べたい」と感想を述べたとか述べないとか・・・。