

# 土曜日のプログラムレポート

\* 4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でした。しかも、今日は一段と賑やかでした。参加者は続々と増えて16名。3レーンをいっぱいを使って投球を楽しんでまいりました。前回よりも、各段に腕をあげている方、いつもの調子が出ずに首をひねる方…。今日も悲喜こもごも(?)。しかし、皆でわいわい、和気あいあいと楽しむことができました。

今日のメニューは・・・

- ・台湾まぜそば
- ・赤身魚と白身魚のカルパッチョ
- ・生八ツ橋

今日の主菜は台湾まぜそばでした。あるメンバーさんが熱望(?)していらっしやいましたが、ついに!!登場です!!!しかし、意外な盲点が発覚。実は、料理に参加している人たちの誰も、“本物”を食べたことがなかったのです(笑)。ということで、私たちにとっては、「今日、作って食べたもの=台湾まぜそば」という刷り込みが成立するのですね、きっと。しっかりと味をつけた具が麺に絡んで美味しかった!副菜のカルパッチョは、赤身は旬の鰹をチョイス。白身は、残念ながら店頭にならなでいなかったので、蛸にしました。しかし、これがよかったのです。蛸のこりこりとした食感がとても楽しく、アクセントになっていました。デザートは、デイケアの料理ではおそらく2回目の、生八橋。今回も驚かされました。お土産で頂くのと遜色まったくなし!生八橋そのものでした。しかも、今回は、作り手の腕が上達していて、見た目もキレイでしたね。次週は、ちょっぴり東南アジアテイストなメニューです。

スタッフ K

