

土曜日のプログラムレポート

* 5月21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。今日は、総勢13名の参加。張り切って行ってまいりました！・・・あ、中には、今日は寺巡りと思って御朱印帳を持参したけれども、図らずも(?)ボウリングに参加、というメンバーさんもいらっしゃいましたね。予定がいつもと違ってごめんなさい(汗)。3レーンにわかれて、いつもと同様、わいわい賑やかに楽しんでまいりました。スコアは皆さんの実力を考えると、まだまだ・・・という感じでしたが、楽しいのはいつも同じですね！また来月！！

今日のメニューは・・・

- ・マグロの山かけ丼
- ・つみれ汁
- ・梅酒ゼリー

今日の主菜はマグロのやまかけ丼。今日は、長いもを全てすりおろし、トロトロとした食感にしてみました(以前は、長いもを刻んだものも入れて、サクサクした食感を楽しめました)。また、ご飯も酢飯にする人と白飯にする人、それぞれの好みに合わせて盛り付けてみました。マグロが、レシピには“そぐように切る”となっていたのですが、実際は、やや厚切り・・・これがとても美味しかったです。副菜は、こちらはダイケアの料理では何度も登場しているつみれ汁。今日のは鯛です。お店でおろしてもらったものを、皆でたたいてたたいて・・・やはり、出来あいのものより自分でたたいたつみれはふわっとして美味しいですね♪デザートは、念願の(?)ノンアルコール梅酒ゼリー。以前に作った際の何とも言えないやわやわした食感と、しゅわっと感が忘れられず、“次週のメニュー決め”のミーティングで何度となく提案された品。果たしてあの食感を再現できるのか？期待が集まりましたが、その期待をこえる出来でした。今日も全体でまとまりのあるメニューでしたね！さて来週は・・・？

スタッフK

