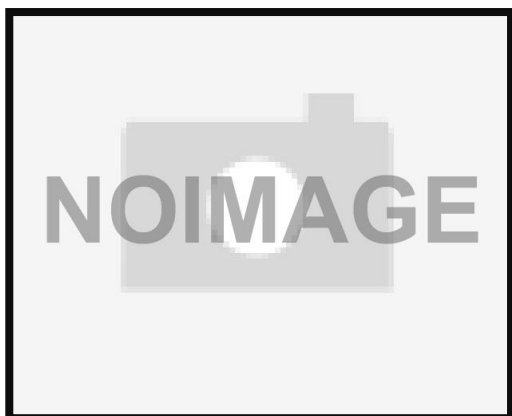


# 土曜日のプログラムレポート

\* 5月28日

KKキッチン



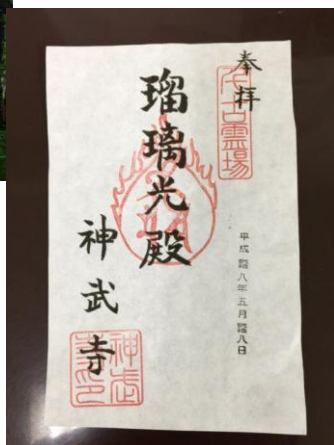
↑ゴメンナサイ。写真を撮り忘れました(汗)。想像でお楽しみください……。

## おでかけ

今日のおでかけは、東逗子にある「神武寺」。“おでかけ”プログラムとしては、逗子へ初進出です。このお寺、古刹中の古刹。本堂に至る道は舗装道路と山道とがあるとのことでしたが、私たちはやる気満々！ということで、山道を選択。歩き始めた際にはかなり息も絶え絶え(?)でしたが、時間としてはそれほどかからず。かえって、自然の中を歩き、気分はリフレッシュできましたね♪



スタッフ K



今日のメニューは……

- ・鶏だんごのトマトソース煮
- ・ねばねばサラダ
- ・わらびもち

今日の主菜は鶏だんごの鶏ソース煮。ハンバーグを作る要領で、粘りが出るまで良く練ったタネをトマトソースでよく煮詰め、コンソメスープの素などで味付けをします。タネの中に入ったニンニクとトマトソースの酸味がよく合って、とっても美味でした。それにしてもボリュームミイ！主菜としての存在感は最近のメニューの中でもぴかーだったのではないのでしょうか。副菜は一転、和風居酒屋風(?)のねばねばサラダ。何がねばねばかといえば、オクラに納豆に長いものがねばねばしています。そこに、たくわんやイカを加え、ポン酢やゴマ油で和えて頂きます。「あれ？これは以前に作った元気丼のような……」。これもこれで、ご飯の進んでしまう副菜でした。デザートはわらびもち。出ました、デイケア恒例の「えっ？そんなの作れるの」シリーズ。作れるのです。砂糖・水を加えたわらびもち粉を、担当メンバーさんの相当な努力と協力をもって、火にかけてつ混ぜ続けること数十分……。食後の感想では、余所で買うものよりだんぜん美味しいとの声も。もはや、スイーツ作りを極めるしかありませんね！