

土曜日のプログラムレポート

* 6月25日

KKキッチン



おでかけ

今日のおでかけは月1回のボウリングでした。総勢10名+見学でのご参加1名。今日は、初参加の方がお二方加わり、新鮮な顔ぶれとなりました。この土曜日のボウリングの良いところは、いつも参加している方も、そうでない方も、お互いの投球に歓声をあげたり、ハイタッチをしたり、なんだかわからないけれども、一緒にその場を楽しめるというところ。今日も賑やかに盛り上がってきましたよ♪

今日のメニューは・・・

- ・まぐろの韓国風混ぜご飯
- ・キムチ豆腐スープ
- ・ブルーベリーパイ

今日の主菜はまぐろの韓国風混ぜご飯。まぐろの刺身をコチュジャンや砂糖、醤油、ごま油に漬け込み、その後、ご飯と混ぜ合わせます。シンプルなのですが、少し辛みの効いたたれとご飯がよく絡み合い、美味でした。いやー、ご飯が進むとはこのこと。トッピングで載せた大葉の香りもさわやかでした。副菜はキムチ豆腐スープ。こちらもキムチの辛みが効いた一品。豆腐やもやし（こちらは皆でせつせと根とりをしました）、しめじと白菜キムチがふんだんに羽行ったスープは、食べているそばから、じんわり汗がにじむ、身体によさそうな味。しかも、具の野菜のしゃきしゃきとした食感がまた良かったですね。デザートは、韓国風・・・ではなく、ブルーベリーパイ。ブルーベリーのソースを作り、パイ生地に入れてこんがり焼きます。焼いているときには、バターが濃厚に漂い、「ご飯の後にはけっこう、おもいかな？」と思いましたが、食べてみたところ、思いのほか、軽いパイでした。ブルーベリーソースの甘さが控えめに作ってあったのも、良かったのでしょうか。「あと2、3個食べたい」という感想もちらほら。

来週も美味しいもの、作りましょう！

スタッフK

