

土曜日のプログラムレポート

* 7月9日 *

KKキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、カラオケ！いや～、今日の予定がカラオケで良かった。朝からひどい天気で、土砂降りの雨が降り続いていましたものね。例年のように平塚の七夕見物を予定していたら、プログラムが中止になっていた可能性大。今日はカラオケ日和（？）ということで、2部屋に分かれて、大いに歌ってまいりました。熱唱する人あり、昭和のメロディーを歌う人あり・・・楽しく過ごせましたね。カラオケ店を出た頃には、小雨になっていました。明日は晴れるのでしょうか？

スタッフK



今日のメニューは・・・

- ・いなり寿司
- ・豚汁
- ・タピオカココナツミルク

今日の主菜はいなり寿司。もちろん、油揚げを煮るところから、自分たちでやりました。砂糖と水を煮詰めた中で油揚げを煮ると、何とも言えない、良い匂いが鼻をくすぐります。中に詰める酢飯は、白ゴマをベースに、生姜を入れたもの、しば漬けを入れたもの、実山椒を入れたもの、と三種類。これが美味しかったのです！いなり寿司を3つ～4つはちょっと飽きちゃうかな？と思ったのですが、味が違うので、それぞれに楽しめました。副菜の豚汁は、デイケア流。ひと手間かけて、予め豚肉を霜降りしておきます。その他の具材はオーソドックスなものなのですが、この豚肉のひと手間が、全体をあっさりとして上げてくれ、とても上品な豚汁にしてくれるのです。もちろん、濃い豚汁も美味なのですが、あっさりした豚汁は、野菜の旨みもよく感じられて、夏にぴったり！！その時に応じて作り分けるのも良いですね♪デザートはタピオカココナツミルク。いつもタピオカには緊張させられます。茹でているときに、「ひょっとして茹で過ぎ？」とハラハラドキドキ。しかし！今日も、出来上がってみれば、パラパラの丁度良い加減のタピオカが、こちらも絶妙な甘みのココナツミルクと相まって、とっても美味しいデザートとなりました。