土曜日のプログラムレポート

7月9日

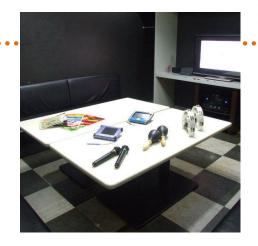
KKキッチン



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、全体をあっさりと仕上げてくれ、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