

土曜日のプログラムレポート

* 8月27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。来週火曜日には「ボウリング大会」が開催予定となっているので、その練習も兼ねて参加する方がいるかと思いきや、意外に(?) 平常運行。しかし、デイケアで初めてボウリングに参加するというメンバーさんや、他のメンバーさんに誘われて参加を決めるメンバーさんなど、珍しいメンバーさんも加わって、新鮮な感じでしたね。

来月も、ばっちり予約を入れてきました!

こんな良い天気ではありませんでしたけれど(笑)⇒

スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・特製サルサのチーズドッグ
- ・アボカドシュリンプポテトサラダ
- ・白玉クリームあんみつ

今日の主菜はチーズドッグ。食べ応え十分のバゲットに、ボリューム感満点のソーセージと千切りにしたキャベツをはさみます。そして何ととっても、決め手は特製サルサソース!“特製”ですので、当然のことながら、自分たちで作ります。トマト缶をベースに赤パプリカ、ピクルス、万能ねぎ(!)をみじん切りにしたものを混ぜ合わせ、砂糖とワインビネガー、カイエンペッパーで調味します。これをチェダーチーズや、お好みでハラペーニョのピクルスをはさんだバゲットにかければ出来上がり!酸味や辛みが相まって、パンチの効いた美味しさでした!副菜は、デイケアの料理プログラムでは“鉄板”の、アボカドシュリンプポテトサラダ。こちらは、安定した味で、チーズドッグで忙しくなった口を休めてくれます。それにしても、このサラダは失敗がないですね!そしてデザートは、白玉クリームあんみつ。何となく“洋”なメニューの中で際立っています(笑)。白玉には、いつも通り、豆腐を練り込んで、ふんわりヘルシーに仕上げました。今日は、フルーツもふんだんにトッピング。更にバニラアイスもトッピング。更に黒蜜もトッピング・・・と、トッピング三昧。これで美味しくないわけがありません。美味でした。