

# 土曜日のプログラムレポート

\* 9月3日 \*

KKキッチン



## おでかけ

今日は、平塚八幡宮へ出かけてきました。三度目の正直、といったところでしょうか。今日も予報では雨のマークがちらついていましたが・・・良かった！日射しがありすぎるくらいに降り注ぐなか、無事、おでかけ！総勢7名で行って来ました。駅からほんの10分ほど歩いたところにある八幡さま。境内は、もう間もなく始まるぼんぼり祭りの準備が進んでいました。池には、立派な錦鯉や亀、アヒル(!)がのんびりと泳いでいて、癒しの空間でした。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・元氣丼
- ・うしお汁
- ・フルーツ入り牛乳寒天

今日の主菜は元氣丼です。元氣丼というと、巷には、お肉を全面に押し出したものも多いですが、デイケアで定番となりつつある元氣丼は、違います。“ザ・ねばねば系”。マグロのすきみをメインに、納豆、オクラ、山芋、なめたけを盛り付け、更に、温泉卵を盛り付けます。そこに、大葉や刻みのり、炒りゴマなどを添え、わさびと醤油をかけて混ぜて頂きます（あ、今日は、イカも載っていました！）。シンプルなのですが、これが美味しいのなんの。そして、元気が出るのです！！夏の疲れがくる今の季節にぴったりでしたね。副菜はうしお汁。今日のうしお汁は、鯛のアラを使用しました。出来上がりのシンプルさとは裏腹に、鯛のアラの下処理に四苦八苦・・・。しかし、丁寧にウロコや血あいをとった苦勞の甲斐あって、とっても、上品で、味わい深いうしお汁に仕上がっていましたね。担当した皆さん、おつかれさまでした。デザートフルーツ入り牛乳寒天は、固まり具合はいまひとつでしたが、魚介続きの本日のメニューの“しめ”にぴったりのさっぱりした味わい。とっても美味でした。・・・何故、固まらなかったのかはナゾ。ぜひ、リベンジしたいですね！

今日もごちそうさまでした。