

# 土曜日のプログラムレポート

\* 10月29日

サタデーキッチン



おでかけ

今日は月末のボウリングでした！今日は久しぶりのメンバーさんも、おなじみのメンバーさんも、入り混じって(?)の参加。私たちのホームレーン(勝手に思っている)、湘南ボウルで投げてきました！今日のトピックはなんといっても、ベテランメンバーさんの絶不調からの衝撃的なリカバリー。1ゲーム目はその方では考えられないような低いスコアで皆を驚かせ、2ゲーム目中盤から、ストライクやらスペアの嵐……。ご本人いわく、「力が入り過ぎていた」とのこと。やっぱり何事も、程良く力が抜けているのが良いのですね……。



スタッフ K

今日のメニューは……

- ・えびちり
- ・中華風コーンスープ
- ・タピオカ入りミルク杏仁

今日のメインディッシュはえびちりです。えびちりと言えば、中華料理の定番。中華料理を食べに行ったら絶対に食べたいですよ(そうかな)?!今日は生姜をたっぷり使って、スパイシーに。しかし、ケチャップや酢を使っているので、スパイシーな中にも家庭的な優しさが。もちろん、主役のえびもたっぷり!!大満足で白いご飯が進みます。いくらでもご飯が入りそう……危険……。副菜の中華風コーンスープは、レシピよりも卵をたっぷり入れてみました。入れてみましたら、コーンスープというよりも、卵スープになってしまいました。でも、結果オーライです。片栗粉でつけらとろみが温かさを保ってくれて、身体がほっかほかになりました。デザートはタピオカ入りココナツミルク杏仁は、デイケアの料理プログラムの定番。フルーツをたくさん入れて、砂糖を減らし、甘さ控えめのさっぱりした味わいに。担当したメンバーさんは「ちょっとタピオカのゆで具合を間違えた」と仰っていましたが、とっても美味しく頂きましたよ。

今日のテーマは“ご・中華”。最近、メニューの統一感が素晴らしいですね。