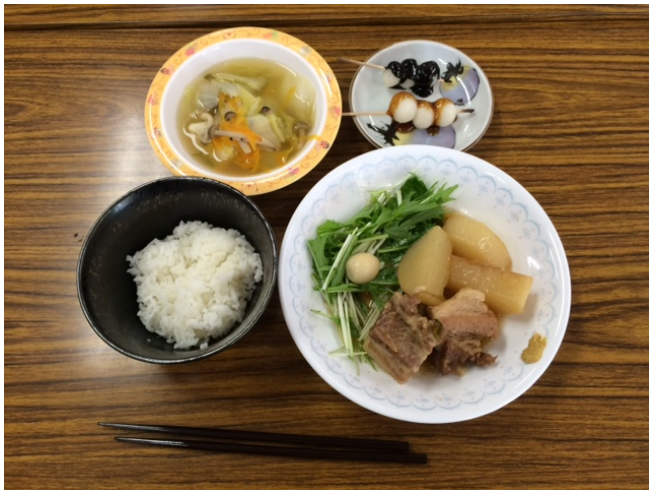


土曜日のプログラムレポート

* 11月5日 *

サタデーキッチン

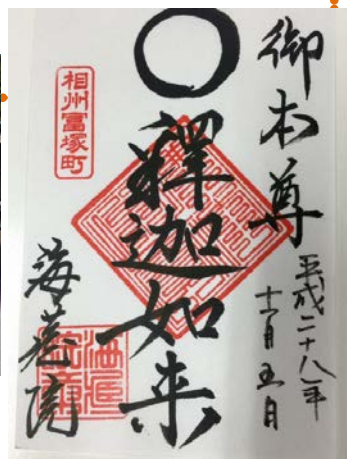


おでかけ

今日のおでかけは、お隣の戸塚駅から徒歩圏内の寺院に行って来ました。今日巡った「高松寺」「海蔵院」「親縁寺」の3寺院は、戸塚七福神として、お正月には、スタンプラリーを行っているお寺でもあります。いずれもこじんまりした寺院ですが、やはり歴史が古く、それぞれ、趣のある境内や建物でした。そして、どのお寺も、山門がさり気なく立派なのが印象的でしたね。身近なお寺もどんどん巡りましょう！



スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・豚の角煮
- ・鱈と白菜のスープ
- ・みたらしと黒ごまの団子

今日のメインディッシュは豚の角煮です！「えっ？豚の角煮？そんな短時間でできるの??」と思いましたが、文明の利器・圧力鍋の登場です。デイケアの料理では久しぶりの登場となりましたが、改めて圧力鍋の力を思い知りましたね・・・。鍋を開けたらあら不思議、やわらかーいお肉に変身。一緒に入れた大根に味がほどよくしみて、大根の甘いこと。おまけにたっぷり入れた生姜で身体がポカポカ。とーーーーーっても美味しかったです。時間をかければもっとこっくりとした角煮になるのでしょうか、今日のようなあっさりめの角煮も美味しいですよ！副菜は鱈と白菜のスープですが、こちらは、味付け（調味料）はごくごくシンプルなのに、白菜の甘みと鱈の旨みがよくしみ出て、思いのほかしっかりと味わいになったことに、一同びっくり。デザートのお団子は“だんご粉”温水でよくこねて、手際良く丸め、沸騰したお湯に入れて茹で・・・とここまでは白玉団子を作るのと似ていますが、ここでひと手間。香ばしさを出すために、今日はさっと焼いてみました。竹串にさしてさっとあぶり、お手製のみたらしタレとゴマダレをかけ、完成。タレはとろみをつけるのに苦労しましたが、苦労と手間の甲斐あって、大満足の出来でしたね。