

# 土曜日のプログラムレポート

\* 11月26日

サタデーキッチン



## おでかけ

今日は、先週のリベンジ！ということで、金沢文庫へ行ってきました。今週も、木曜日にはまさかの雪ということもあって、週末はどうなることかと思いましたが、今日は晴天。気温もそれほどは低くなく、快適でした。しかも、金沢文庫に隣接した称名寺は、ちょうど良い具合に木々が色づいていて、紅葉狩りに訪れた観光客で賑わっていました。お目当ての金沢文庫では、極楽寺の秘仏が公開されていて、称名寺と極楽寺、両寺に伝わる「清凉寺式釈迦如来立像」を鑑賞してきました。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・肉みそジャージャー麺
- ・水餃子
- ・チョコババロア

今日の主菜はジャージャー麺です。しかし、そこはダイケア流。ただのジャージャー麺ではありません。ジャージャー麺と言えば、中華麺で作るのが普通ですが、今日はどうんで作ってみました！しかも、“普通の”うどんと稲庭うどんを用意して、食べ比べてみました。麺の上に載る具は、みじん切りにしたごぼう、しいたけ、玉ねぎ、鶏挽肉をごま油で炒め、予め作って置いた万能みそダレと酒と卵黄と混ぜたものがメイン。そこへニラや万能ねぎ、きゅうり、温泉卵を載せて出来上がり。辛さが苦手な方にもやさしい、甘めの仕上がりでした。副菜の水餃子、担当した方々は包む具の量に四苦八苦していたようです。隠し味にあの「創味シャンオン」を使ったところ、味にぐっと深みが・・・！さすが「ご家庭でプロの味」を謳った商品だけありますね(笑)。あ、見た目も美しかったです。“ひだひだ”がキレイにできていました。デザートはチョコババロアは、オーソドックスなチョコババロア。ミルクチョコレートの味を存分に活かして、甘さを楽しみました。今週も、ごちそうさまでした！