

# 土曜日のプログラムレポート

\* 12月3日 \*

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、鶴岡八幡宮境内の鎌倉国宝館で開催されている『鎌倉 meets 東大寺』展へ行ってきました。何でも鎌倉と東大寺には密接な関係があるとか。普段、あまりそのつながりを意識することはない（私だけ？）のですが、東大寺の再建に、鎌倉が深く関わっていたらしいのです。そのつながりを示す渋い展示物の数々……。そして、見頃を迎えた紅葉に感動。まさに“文化の秋”（もう12月ですが。汗）を堪能です！



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・塩ブリ大根
- ・つみれ汁
- ・半熟スフレチーズケーキ

今日の主菜はぶり大根でした。旬ですね、どちらも。しかも、今日のブリ大根は、あのこっくりとしたブリ大根ではなく、“塩”に挑戦です。その名の通り、味付けは酒・鶏ガラスープの素・塩。期待した通り、仕上がりはあっさりとしていて、ブリや大根の味が前面に出る、といった感じ。今日はブリの身もたっぷり入れたので、満足感も半端ではありません。副菜のつみれ汁は、デイケアでは定番の汁もの。今日はいわしを自分たちの手で丁寧にたたき、生姜・みそ・酒と合わせて練り、つみれを作りました。やはり、この手間はかけるだけのことはあるんですね！できあいのつみれとは全然違う美味しさ！！ごぼうや大根、人参もたっぷり入れて、いわしと野菜の出汁が存分に染み出たお汁を堪能しました。とどめのデザートはスフレチーズケーキです。こちらも手間ひまかけて、卵白を泡立ててしっかりと作ったメレンゲがモノをいい、ふっくらふわふわ、しかもしつとりのスフレケーキが出来上がりました。口に入れたとたんにとろける……。何でしょう、この腕の良さ。今日も大満足のお昼ご飯でした！