

土曜日のプログラムレポート

* 1月7日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日は新年第1回目のおでかけ！ということで、プチ初詣に出かけてきました！このプログラムでの初詣というと鶴岡八幡宮へ行くことも多いのですが、今年は保土ヶ谷にある「神明社」へ行って来ました。平安時代からの歴史をもつという由緒正しい神社。茅の輪くぐりをして本殿へ参拝、その後人形流しをして、おみくじを引き・・・と、初詣を満喫(?)。おみくじは、大吉を引いたメンバーさんもいらっしゃいました。幸先いいですね！

そうそう、もう梅が咲いていました・・・。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・ガーリックステーキサンド
- ・クラムチャウダー
- ・黒ごまプリン

今日は七草粥・・・ですね、世間では。あくまで世間では、です。今日の主菜は、ガーリックステーキサンド！「ザ・お肉！」です。今年は初日からがつりサンド。牛肉を豪快にジュージュー焼いて、シャキシャキの野菜とともにパンにはさんでかぶりつけました。たっぷり使ったにんにくの香りが食欲をそそります。具材をたっぷりはさんで、厚みが“半端ない”仕上がりになり、顎が筋肉痛になりそうでしたね。副菜はクラムチャウダー。今回はあさりのむき身を使う予定だったのですが、あいにく店頭には並んでおらず、シーフードミックスで代用しました。すると、色々な魚介のうまみが出て、シンプルな味付けしかしていないにも関わらず、とてもしっかりとした味に仕上がりました。デザートは安定の黒ごまプリン。こちらは本当に安定の味です。担当したメンバーさんも、もうコツを心得ていて、砂糖の量を加減して、甘すぎない仕上がりしてくれました。そのおかげで、ガーリックステーキサンドの後でも重すぎない、しかし満足感のあるデザートになっていました。

ちなみに、来週も「おにく」です・・・。