

# 土曜日のプログラムレポート

\* 1月21日 \*

サタデーキッチン



## おでかけ

今日のおでかけは、北鎌倉にある浄智寺です。この浄智寺、鎌倉五山第四位という、格式たかーいお寺。北鎌倉駅から歩いてほんの数分の場所にあります。お寺の境内に足を踏み入ると、緑に囲まれて、なんとも言えない、しっとりとした良い雰囲気です。中国式鐘楼門といわれる珍しい様式の門や、室町時代に作られたご本尊弥勒菩薩三世仏坐像など、境内をぶらぶらして帰ってきました。布袋様のお腹をなでて、バッチリ“福”を分けて頂きました。



今日のメニューは・・・

- ・海鮮あんかけチャーハン
- ・にらたっぷりあさりスープ
- ・杏仁豆腐

今日の主菜はチャーハンです。チャーハンにはチャーハンでも、あんかけチャーハンです。寒い季節にはもってこいですよね。具は主にシーフードミックスを使用しました。色々な魚介の出汁が出て、とっても“濃い”味のアんになりました！デイケアのキッチンはIHなので火力が弱く、チャーハンの出来が心配されましたが、小分けにして炒めたことが功を奏して、パラパラの仕上がりに。副菜のスープは、あさりとにらをたっぷり使ったスープです。しかし、このスープの特徴は、何と言っても、トマトを入れること！作る前は「えっ？トマト?!」と思った方もいらっしゃるでしょう。しかし、このトマトの爽やかな酸味が、隠し味?となって、旨みを増幅……。とっても美味しかったです。デザートはシンプルに杏仁豆腐。今日は、牛乳の割合を多めにしたところ、いつもより味わい深くなりました。トッピングのチェリーは、贅沢に「千〇屋」のチェリー（瓶詰め）を使用・・・美味でした。

それにしても、今日のメニューは、まるっきり中華やさんの定食みたいでしたね（笑）。

スタッフ K