

# 土曜日のプログラムレポート

\* 1月28日 \*

サタデーキッチン



## おでかけ

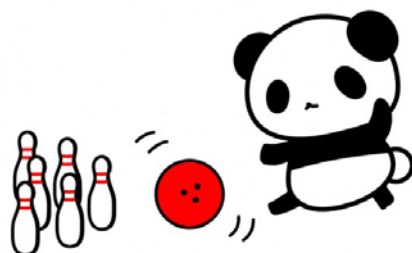
今日のおでかけは、今年初のボウリングでした。総勢10名。男性の参加が圧倒的多数。と一っつもお久しぶりの参加の方も入り混じり、わいわい楽しく投球してきました。トップ賞はボウリング常連メンバーさん。午前中にあつちよつとしたハプニング(?)をものともせず、涼しい顔で151点というハイスコアを叩き出していらっしゃいました。その他にも、今日は全体的にスコアが高めの日でした。そしてなんととっても、最大のニュースは、「パンチアウト」を目撃できたこと。第10フレームの3投が全てストライクという偉業(!)を達成した方がいらっしゃったのです!!!感動……。

今日のメニューは……

- ・きりたんぽ鍋
- ・かぶの明太あえ
- ・ういろう

今日の主菜はきりたんぽ鍋。ダイケアの料理では何度か登場しているメニューなのですが、やはりきりたんぽは自作が美味しい!ということで、今回も、自分たちで作りました。お汁の方はといえば、ささがきごぼうをたっぷり入れたおかげで出汁もたっぷり。きりたんぽ鍋にはかかせないセリも、シャキシャキした食感がたまりません。事前のミーティングでは、「ものたりないかも……」という声も上がっていましたが、ふたを開けてみれば、満腹。身体も暖まりました。副菜はかぶの明太あえ。シンプルな料理ですが、旬のかぶの甘みと明太子の辛みがうまく合わさって、絶品。お酒を嗜まれる方であれば、良いおつまみになりそうな一品でした。デザートはういろうです。小麦粉・砂糖・水を混ぜてレンジで熱し……。これだけの手順で出来てしまうのですよね。あのういろうが。今日は、プレーン(白)と抹茶(緑)の2種類を作りました。抹茶は濃い目で、隠し味に塩を少々。どちらも、食べ応えのある仕上がりでした。

来週は、洋風メニューです♪♪



スタッフ K