

# 土曜日のプログラムレポート

\* 2月11日 \*

サタデーキッチン



## おでかけ

今日のおでかけはカラオケでした。今日も、土曜日に初参加のメンバーさんがいらっしゃったりして、新鮮な顔ぶれ。3部屋に分かれて、張り切って(?)歌ってまいりました!どの部屋も、マイペースに、そして、わきあいあいと、好みの歌を心おきなく歌う、という感じだったようです。

それにしても、皆さん、色々な、幅広いジャンルの歌を知っていらっしゃいますよね。毎回、感心してしまいます。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・海鮮塩だれ焼きそば
- ・カリカリりんごパイ
- ・ワンタンスープ

今日の主菜は焼きそばです。こってりしたソース焼きそばではなく、海鮮の塩だれ。麺は中華蒸し麺をこんがり焼いて、そこに野菜を加えて炒めます。具はイカにエビにホタテ、うずらの玉子、キクラゲ・・・結構もりだくさん。事前のミーティングで皆で打ち合わせたので、食べたいもの(好きなもの)がいっぱいです。キャベツの甘みと海鮮の出汁に、麺のもちもち食感がとっても美味しかったですね!副菜はワンタンスープです。ワンタンの具は豚ひき肉とエビ、長ネギ、塩・コショウ。特にエビのぷりとした食感がたまらない一品となりました。焼きそばのしっかりとした味によく合う、シンプルな味のスープです。トッピングした白髪ねぎも、良いアクセントになっていましたね!デザートはカリカリりんごパイ。冷凍パイシートにりんごを薄切りしたものを並べ、バターを散らして粉砂糖をまぶし、オーブンで焼きます。なかなか手間のかかる作業でしたが、かけた手間の分、美味しさも倍増(?)といった感じで、こちらも美味でした。多分、デイケアの料理では初登場だったのでしょうか。今週も、ごちそうさまでした!!