

# 土曜日のプログラムレポート

\* 3月4日 \*

サタデーキッチン



## おでかけ

今日のおでかけは、「パンのフェス」。横浜・赤レンガ倉庫で開催されているイベントです。全国のパン屋さんが集まる、あつ〜いイベント。去年が第1回だったようです。出かける前は、はっきり言って「なめていました」。会場に到着して、人の多さに一瞬、気圧されました……。 “パン屋のブースに行列” は想像していましたが、そもそも会場に入るために、まず行列。「せっかく来たのだから……」と美味しそうな食パンを買ってみました。どうやら、メンバーさんの中には、プライベートでこの会場に足を運んだ方もいらっしやったようです。……とっても大きなイベントなのですね。

今日のメニューは……

- ・カレークリームうどん
- ・赤身魚と白身魚のカルパッチョ
- ・さくら餅

今日の主菜はカレーうどん。しかも、カレー“クリーム”うどん。なんと生クリームが入るのです。ダイケアの料理プログラムでは、ずっと以前から提案され続けていましたが、これまで採用に一步及ばずだったのは、「カレーうどんに生クリーム……？」というイメージのつかなさもひとつの要因だったのでしょうか。結果から言いますと、生クリームがまろやかさとコクを醸し出し、とっても美味でした！しかも、ボリューム満点。皆さん、大満足でした。副菜は、サラダ感覚でさっぱりと頂くカルパッチョ。赤身と白身、両方の魚に水菜やブロッコリースプラウト、そばの芽をたっぷり添えて、オリーブ油を主としたドレッシングで頂きました。主菜がしっかりした味だったので、相性抜群でした。デザートは、もちろん、白玉粉と砂糖で生地から作りました。もちもちした食感と歯触りがたまりません。桜の葉の塩気が上品な甘さを引き立てます。やはり、季節のものを頂くって、風情が感じられて良いですね♪



スタッフ K