

土曜日のプログラムレポート

* 3月25日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、鎌倉・材木座にある「光明寺」に行ってきました！このお寺には何度か行ってみたことがあるのですが、今日は「寺つど」なるイベントが行われていて、境内が賑わっていました。そして・・・普段は立ち入ることのできない三門に登ることが出来、そこに安置されている釈迦三尊像などを拝観することができました！！感動です！そして、下の写真にある、「大聖閣」の窓が開かれており、池のこちら側から遠く、阿弥陀如来像を望むことができました。境内にはフレンドリーなお坊さんがうようよ・・・普段の光明寺とは一味違った空間をのんびりと楽しんできました。

今日のメニューは・・・

- ・ぼき井
- ・きのこの炒めみそ汁
- ・ミニおはぎ

今日の主菜は「ぼき井」です。えっ？「ぼき井」って何？？とお思いの方もいらっしゃるでしょう。かくいう私もそうでした。あるスタッフは「ポ○モンみたい」などと言っておりましたが・・・実はハワイのまぐろとアボカドを使った丼飯といった感じの料理です。みりんや醤油、ごま油、わさびを混ぜて作ったタレが絶妙！の美味しさ。彩りも鮮やかで爽やかでした。副菜のお味噌汁は、ダイケアお得意(?)のきのこ汁です。しめじ、まいたけ、しいたけ、エリンギ、えのき、ひらたけ・・・きのこをたっぷり入れて頂きました。しかも“炒め”みそ汁なので、きのこの出汁もふんだんにしみだして、美味しいのなんの。主菜の丼も進んでしまいます。そしてデザートのおはぎ！こちらは重くなり過ぎないように、道明寺粉のみで作りました。しかし、ミニとはいえ、ご飯のデザートにおはぎ・・・とっていましたが、作成途中で起こったハプニング(何が起こったかは秘密♥)が功を奏し、とても食べやすい味に。結局ぱくぱく食べてしまいました。

今週も、ごちそうさまでした。

スタッフ K

