

土曜日のプログラムレポート

* 4月8日 *

サタデーキッチン



おでかけ

ま、まさかの・・・2週連続中止・・・(涙)。
今日はお釈迦様の誕生日とされていて、各地の寺院では「お花まつり(灌仏会)」という行事が行われていました。鎌倉五山第一位の建長寺でも、もちろん行われていて、今日はそれを目当てにしていたのですが・・・無念。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・いなり寿司 (おいなりさん)
- ・豚汁
- ・生どら焼き

今日の主菜はいなり寿司です。「あら、シンプル・・・」と思いきや、そこはサタデーキッチン。具を違えて3種類のいなり寿司を作りました。基本のゴマ、高菜、ちりめん+カリカリ梅の3種類。あれ？3種類なのに、写真のお皿には4つ載っている・・・？食べる数は人それぞれだったのです。多い人で6個(!)さすがにお腹いっぱいとは仰っていましたが、おもわず手が出る美味しさだったということですね。手間をかけて作った甲斐があったというもの。副菜は豚汁。こちらは安定の味ですね。根菜の甘みがしっかりと感じられる、上品な豚汁で、身体も喜んでいただけに違いありません。最後に加えたごま油が、香ばしさをプラスしてくれ、食欲をそそります。今日は大きな器で頂きましたが、「おかわりしたい」という声も。食欲に限界なし?!デザートは、生どら焼きです。生地はホットケーキミックスを使って作りました。「生地を焼き→冷ます→クリームをはさむ」の作業を、担当したメンバーさんがナイスコンビネーションでテキパキと作業を進めていたのが印象的でした。生クリームとあんこを混ぜた「あん」が大好評で、こちらもおかわり希望者多数でした♪