

土曜日のプログラムレポート

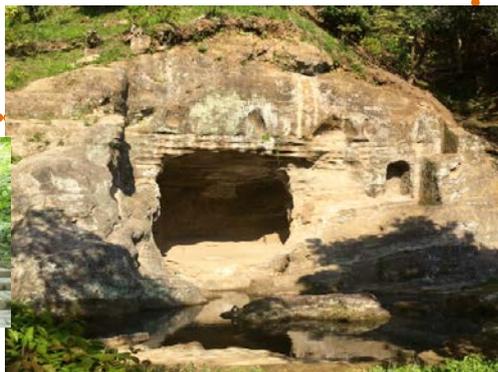
* 4月29日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、瑞泉寺。今日には本当におでかけ日和でしたね。ゴールデンウィークの初日ということもあり、移動はかなり苦労するかも・・・と覚悟を決めて臨んだのですが、意外にも、それほど混雑はなく、拍子抜け。瑞泉寺は、鎌倉期唯一として名勝に指定されている庭園が何と見所。境内はまさに、新緑といった感じの緑に囲まれ、ひんやりとした空気。境内のベンチで、何となくのーんびりとしてしまいました。こんなに気持ちの良いおでかけは久しぶりでしたね！



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・ 鯨肉のカレー
- ・ 白身魚と野菜の中華刺身サラダ
- ・ コーヒーゼリー

今日の主菜はみんな大好き(?) カレーです。しかし、カレーといっても、ダイケアの料理では初となる、鯨肉を使ったカレー。これは、実は、参加されているメンバーさんの一人が提案すること数回、やっと、叶った一品なのです。事前に商店街で鯨肉を予約して準備万端で臨みました！それにしても大船の商店街はさすがですね。鯨肉もちゃんとある！！そしてこの鯨肉、食べる前は「クセがあるのかな??」なんて心配もちょっとだけあったのですが、意外や意外、あっさりとしてカレーを邪魔しません。とっても食べやすく、美味でした。副菜の中華刺身サラダは、主菜をさりげなく引き立たせてくれる、ステキなサラダでした。特に、担当したメンバーさんお手製のドレッシングが、絶妙の味付け。野菜と合わさることで、とってもまろやかな味わいに仕上がっていました。デザートのコーヒーゼリーは、このプログラムでは定番(?)。しっかりと“本物の”コーヒーを淹れるところから作りました。コーヒーの苦み、固まり具合も絶妙。上に載せたアイスと合わさって、いつものことながら、とても美味しかったです。というか、回を重ねるごとに、美味しさが増していますよね。