

# 土曜日のプログラムレポート

\* 5月20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！朝のうちは、エントリーする方が少なく・・・一抹の不安がよぎりましたが、何の何の！午後には皆で集まり、張り切って出かけました。片方の部屋では、スタンドマイクを借り出して、ノリノリで？歌っちゃいました。久しぶりのメンバーさん、おなじみのメンバーさん懐かしの名曲、今風の曲・・・色々な意味で入り混じって、楽しく過ごしてきました。

やっぱり思い切り声を出すって良いですね！



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・五目あんかけ焼きそば
- ・えびシューマイ
- ・タピオカ入り杏仁豆腐

今日の主菜はあんかけ焼きそばです。麺は中華深蒸し麺を使用。フライパンにちょっと押しつけるようにして、焼き色をつけます。この焼き加減が、今日は絶妙でした。そこへ、白菜・人参・もやし・生しいたけといった野菜をたっぷり入れた“あん”をかけます。“あん”の味付けはテレビでもおなじみ(?)の「創 ●シャン●ン」です。その他にも野菜の旨みとシーフードの出汁がうまくミックスされて、思わず箸の進む味でした。副菜はシューマイです。今日はぷりぷりのえびシューマイです。大き目のみじん切りにした玉ねぎが、シャキシャキとした食感を生んで、歯触りも楽しめる一品になっていましたね。デザートはタピオカ入り杏仁豆腐。今日は徹底して中華メニューです。今日は主菜でしっかりと味を頂いたので、あっさりさっぱり味のこのデザートがぴったりです。しかも今日は、いつも苦勞するタピオカのゆで加減がばっちりで、しこしこした食感がしっかりと残った出来具合でした。

また来週も美味しくご飯を食べましょう！