

土曜日のプログラムレポート

* 6月3日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、大和市高座渋谷にある「常泉寺」へでかけてきました。まだ6月の初めだというのに、とにかく暑い！でも、行ったかいがありました。このお寺、「花の寺」としても有名で、手入れの行きとどいた境内は、瑞々しい緑であふれていました。咲きはじめの紫陽花は、小ぶりな種のものも多く、上品な雰囲気。のんびり境内を散策しているうちに、小一時間も経ってしまいました。また別の季節にも行ってみたいですね。きっと違った顔を見せてくれるでしょう。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・ 鰯のなめろう丼
- ・ 揚げ豆腐と野菜の
オイスターソース炒め
- ・ 水信玄餅

今日の主菜は鰯のなめろう丼です。前回作った際には、鰯を三枚に下ろすところから自分たちで挑戦しましたが、今回は、「いいよね・・・？」ということで、お店で予め下処理をしてもらったものをたたるところから始めました。これだけでも、各段にラク・・・(笑)。とはいっても、小骨をとったり、皮をむいたり、という下ごしらえは担当のメンバーさんたちが丁寧してくれました。しょうが、ねぎのみじん切りをたっぷり入れて、味噌や醤油で味を調整して・・・美味しくないわけがありませんね。大満足♪ご飯がすすむこと♪副菜の炒めものは、野菜たっぷりの具材にオイスターソースを使ったたれがよく絡んで、しっかりとした味わいに。こちらはこちらで、ご飯が進むこと♪・・・今日のご飯が進み過ぎるう。そして、デザートは水信玄餅！！作れるの？？と半信半疑ではありましたが（ごめんなさい）、何と！作れたのです！写真のように立派な水信玄餅が！！ミネラルウォーター（硬水）とアガーが原材料です。「透明じゃないのがちょっと」というレベルの高い感想もありましたが、充分美しく、美味でした！