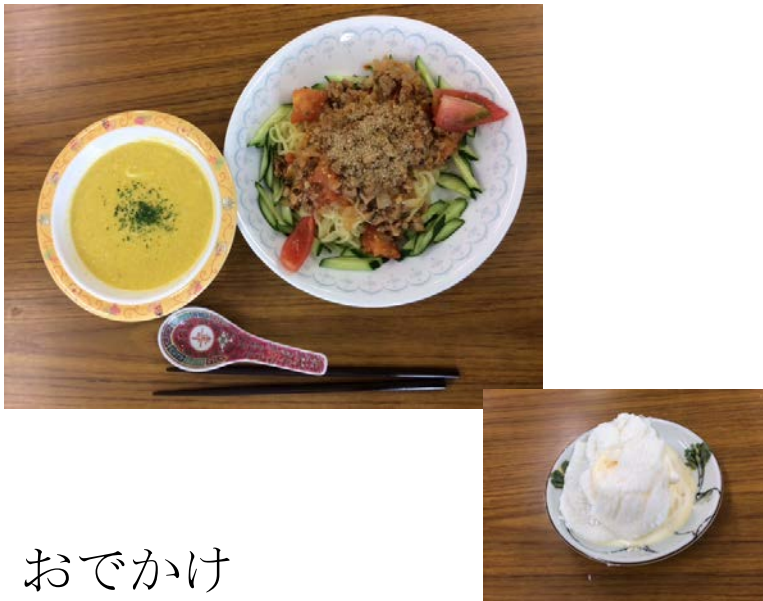


# 土曜日のプログラムレポート

\* 7月8日 \*

サタデーキッチン



## おでかけ

今日のおでかけは、(土曜日は) 月1回のカラオケでした。いつものように、事前に3グループに分かれ、張り切って(?) 出発。総勢12名の参加となりました。お久しぶりの方や、めったにカラオケではお目にかからない方もいらっしやう、今日も新鮮な顔ぶれ。アニソンあり、ちょっと懐かしい歌あり、チャレンジングな歌あり・・・今日も思い切り声を出してきました。すっきりです。まさにストレス解消とはこのこと。



スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・ ジャージャー麺
- ・ 中華風コーンスープ
- ・ 雪見大福

今日の主菜は夏にぴったりのジャージャー麺。ジャージャー麺といえば、やはりポイントは肉みその出来でしょう。豚ひき肉、玉ねぎ、しいたけを細かく刻んでニンニクや生姜、豆板醬と併せて炒め、ざく切りにしたトマトを混ぜて、片栗粉で少しとろみをつけます。この肉みそが、辛みもきいているのですが、トマトの酸味でさっぱりとした後味でもあり、進むこと進むこと。こここのころの暑さでバテ気味な身体をシャキッとさせてくれる一品でした。副菜のコーンスープは、缶詰ではなく、生のとうもろこしを使って作ったので、つぶつぶ食感が楽しめるスープになりました。とうもろこしの甘みと卵があわさって、まるやかでほっこりする味に。お店やさんで食べるコーンスープも美味しいですが、自分たちで作ったコーンスープはまた格別です。そしてデザートは雪見大福。もちろん手作りです。こちらは、過去に作った際にも、アイスをお皮で包めず悪戦苦闘しましたが、今回も・・・やはり包むことは断念せざるを得ず、アイスの上に皮を載せることにしました。しかし、皮のやわらかさといい、味といい、某メーカーの雪見だい〇くと遜色ない、おいしいひんやりデザートができあがりました。