

土曜日のプログラムレポート

* 8月12日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日は（土曜日は）月1回のカラオケの日でした。・・・お盆がたたってか、天候不順がたたってか、参加者が少ない・・・。しかし！そんなことでめげる私たちではありません。決行です！一部屋に集まって、各々が好きな歌を熱唱してきました。懐メロ、アニソン、“やや”懐メロ・・・。人数が少なかった分、1人が歌える曲数が多く、思う存分歌えて満足できましたね！

また来月も楽しみましょう。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・鶏肉のトマトソース煮
- ・ガーリックトースト
- ・ビシソワーズ
- ・コーヒーゼリー

今日の主菜は鶏肉のトマトソース煮です。今日はささみを使用しました。下味をつけた鶏肉をオリーブオイルで焼き、玉ねぎやしめじ、エリンギをニンニクの香りをつけながら炒め合わせます。コンソメスープの素、トマトの水煮缶、ローリエの葉でぐつぐつ煮込むと、トマトの酸味と鶏の旨み、そして、きのこの旨みがしっかりとしみ出した、とっても美味しい主菜の出来上がり♪担当された方が職人のような手際で焼いたガーリックトーストと併せて食せば、もう、食の進むこと進むこと。そして副菜にビシソワーズ。冷たいジャガイモのスープです。こちらはこの季節に甘みが強い、男爵いもを使用。コンソメや塩での味付けはあえて控えめにしました。その分、じゃがいもの甘さが引き立って、身体が喜ぶスープに仕上がっていました。デザートは定番、コーヒーゼリー。今日は、苦みの強いコーヒーを使って、無糖のコーヒーゼリーを作りました。なぜなら、“アイスの上”だから！ゼリーは固まりすぎず、トロトロした食感。その上にバニラアイスをつっぷり載せて頂けば、至福のとき・・・。今日も大満足でした。