

土曜日のプログラムレポート

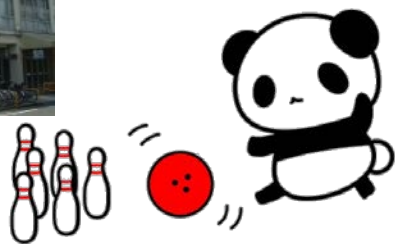
* 8月19日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日は月1のボウリングです。世間は夏休みだからでしょうか・・・ボウリング場はいつも増して賑わっていました。私たちも、その賑わいに負けじと(?)盛り上がりプレイしてきました!お互いの投球に声援を送ってみたり、ヤジ(本気じゃないですよ)を飛ばしてみたり・・・。前回よりもスコアを伸ばす方、思うようにスコアが伸びずにごっかりする方、今日も悲喜こもごもの結果となりました。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・シーフードカレー
- ・サツマイモのごまマヨ和え
- ・ずんだもち

今日の主菜はシーフードカレー。夏らしいですね。ニンニクや生姜をすりおろしたものとセロリのみじん切りを隠し味に、スパイシーに仕上げます。今日は魚介が豊富に入ったシーフードミックスを使ったので、良い出汁がしっかりと出ていて、美味しいこと美味しいこと!「ご飯多いね～」なんて言いながら、ぺろりと平らげてしまいました。ある方は「担当したメンバーさんが一生懸命作ってくれたから美味しいんですね」なんてステキなコメントを下さいました。こんなステキなコメントを言える大人になりたいものです。副菜はさつまいものごまマヨ和えです。言ってみれば、さつまいもで作るポテトサラダという感じです。茹でたさつまいもをつぶしてつぶして・・・とっても手間をかけて作りました。味付けは控えめにし、さつまいもの甘みを引き立たせ、身体に優しい美味しさに仕上がりました。デザートは、旬の枝豆をゆでてつぶして(今日はつぶす作業が多いです)、砂糖を混ぜ、隠し味の塩を振れば、あの「ずんだ餡」の出来上がりです♪あのずんだ餅には失礼ですが・・・、自分たちで作った方が、味わいが上品で美味でした!