

土曜日のプログラムレポート

* 9月9日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日は、月に1度のカラオケでした。前は少しばかり、参加メンバーが少なく、今回はどうかな？とドキドキしていましたが、今日は、嬉しいことに、お久しぶりなメンバーさんや、「今日はカラオケしに来ました！」という意気込み充分なメンバーさんもいらっしやり、3部屋に分かれて、賑やかに歌ってきました。

大きな声を出して、なんだか気分もスッキリ。また来月も盛りあがっていきましょう！

今日のメニューは・・・

- ・豚キムチチャーハン
- ・エビチリ
- ・桃ジュースゼリー

今日の主菜はチャーハンです。しかも、豚キムチチャーハン。パンチのあるチャーハンですね。ダイケア流のチャーハンの上手な作り方は、最初にご飯を卵かけご飯にしてから、炒める、というやり方です。キムチはメンバーさんこだわりの国産もの。最後に加えたゴマ油の香りが何とも香ばしく、とっても美味でした。しかも、IHでは、火力がなく、べたつきがちなのですが、今回はなかなかの出来。大満足です。副菜はエビチリ。作る前は「エビチリ・・・おかず少ない・・・」と心配する声も上がっていましたが、そこはダイケア！（？）エビをたくさん投入。そして、大きなブラックタイガーも殻のまま加え、とてもボリュームミイなエビチリとなりました。シャキシャキのレタスと一緒に頂けば、ネギやにんにく、しょうがといった香味も生きて、こちらも大満足の出来でした。しかも、豚キムチチャーハンとエビチリのコンビネーションも抜群です。デザートはゼリーは、桃ジュースゼリー。ネクタージュースを使って、作りました。今日は、砂糖を少しプラスしたことで、ほどよい甘さとなりました。固まり具合が（偶然にも）ジュレ風で、オシャレな食感でした♪



スタッフ K

