

# 土曜日のプログラムレポート

\* 10月7日 \*

サタデーキッチン



## おでかけ

今日の午後は、朝の雨が嘘のようにあがり、とっても良い天気になりました。今日のおでかけ先は海蔵寺。花の寺として有名で、四季折々の草花が楽しめる、とても美しい寺院です。・・・しかし、今日は行けませんでした。おでかけ人員が集まらず、無念の中止です(涙)。

またの機会に、訪れたいです！きっと紅葉の時期には、違った表情を見せてくれるでしょう！！



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・ 鮭といくら親子丼
- ・ 豚汁
- ・ 抹茶ババロア

今日の主菜は親子丼です。親子は親子でも、鶏ではなくて、魚の方。鮭の切り身を焼いてほぐし、ご飯に混ぜ込み、そのご飯の上に、サーモンの刺身といくらを載せ、更に大葉やみつば、小葱、刻みのり、大根おろしといった薬味をたっぷりと載せて頂きました！更には、お店で見かけたすじこまでもトッピング。盛り付けも美しく、お店やさんで食べるような仕上がり。いや、それ以上の出来でした。しばらく「おいしい」という言葉しか口から出てきませんでした(笑)。副菜は豚汁です。今日はいつもの“豚肉をしゃぶしゃぶして霜降りする”ということはずせず、いつもよりこってり目で作りました。しかし、野菜はたっぷり入れてあるので、コクもありつつ、まろやかな味の豚汁になりました。特にごぼうの出汁と香りがよく出ていました。この安定した美味しさには、普段はおかわりをしない方ですら、思わず、二杯目をよそいに行ってしまうほど。デザートは抹茶のババロアです。こちらは、久しぶりに参加をされたメンバーさんが、衰えていない腕を披露。ババロアらしい固まり具合に仕上げていました。抹茶の香りがふわっと香る、甘すぎない大人のデザートでした！