

土曜日のプログラムレポート

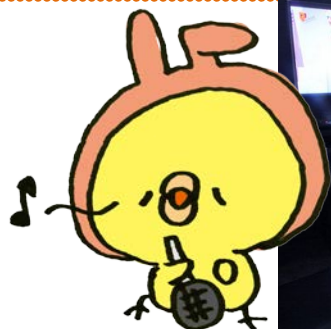
* 1 1 月 1 1 日

サタデーキッチン

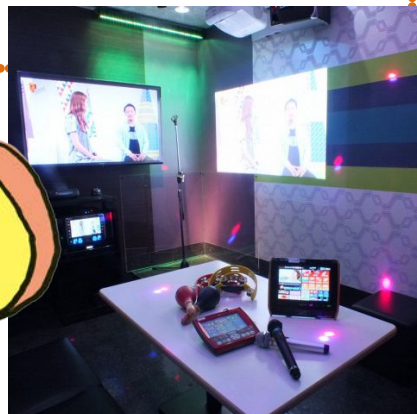


おでかけ

今日のおでかけはカラオケでした。今日はお久しぶりの方、お初（土曜日のカラオケは）の方、と嬉しい意味で、珍しい顔ぶれとなりました。ちょうど男女が半々の人数だったこともあり、部屋割は男性グループ・女性グループになりました。どちらも熱唱・・・気がねなく大きな声を出せる場所って、大人になると思いのほかないものです。気持ちよかったですね。カラオケの後は、どこことなく、皆さん、表情がすっきりしています（笑）。



スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・ちらし寿司
- ・つみれ汁
- ・バナチョコパフェ

今日のちらし寿司は、いわゆるあのちらし寿司です。海鮮ちらしではなく、「すし●郎」のような・・・。予め戻しておいた干し椎茸や油揚げ、人参、味付きかんぴょう、そして蓮根やエビ、錦糸卵が主な具材です。これらは全て手作り！味付けは自分たちでやりました！なので、全てがほどよく、市販の具材にありがちなしつこさは全くありませんでした！しかも、海鮮ちらしではないにも関わらず、なぜかトッピングにサーモンや鯛のお刺身が・・・これぞオリジナルの旨みですね！ボリューム満点のちらし寿司でした。副菜のつみれ汁は、今日はいわしのつみれ汁となりました。こちらも、生のいわしを丁寧に叩いて生姜やみそと練り、大根やごぼう、人参などたっぷりの野菜と合わせて煮ます。いわしの旨み、ごぼうの香り、大根の甘みが溢れる、絶品つみれ汁でした！大根が厚めだったのがまた良いですね～。はっきり言って、何杯でもいけちゃいます。デザートバナチョコパフェはチョコレートシロップをゼラチンで固め、生クリームを混ぜて食べるという初めての一品。コーンフレークや絞った生クリーム、バナナと一緒に盛り付けて出来上がり♪こちらも主菜同様、ボリューム感のある仕上がりでした。

今日も、大変おいしゅうございました。