

土曜日のプログラムレポート

* 12月2日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、今が紅葉が見頃と言う「円覚寺」に行きました。年末の寒さという天気予報でしたが午前中の冷たい風もおさまり午後の明るい日差しと青空に誘われ出かけました。境内の散歩とても気持ちよかったです。こんなに近いところに紅葉の見所があったんだね～と話をしながら歩いてきました。



今日のメニューは・・・

- ・海鮮あんかけチャーハン
- ・ワンタンスープ
- ・中国茶ゼリー

今日の海鮮あんかけチャーハンは海鮮のあんかけをチャーハンにかけて食べる一品で2つの味が楽しめるちょっと贅沢なメニューです。シーフードミックスにちょっと1尾だけ大きな生のえびをのせました。きのこは今日は食感が良い生のキクラゲを使いました。白菜と根っこを丁寧に取ったもやしも入れて、鍋いっぱいのおあんかけが出来ました。卵チャーハンにたっぷりの海鮮あんかけそれぞれにお好みで酢をかけたたり、ラー油をかけたたりしていただきました。とっても美味しかったです。副菜のワンタンスープは、挽肉たっぷりの大きなワンタンになりました。ワンタンを包むメンバーさんが好みの形を楽しんだようで3種類くらいの形の違うワンタンが出来上がりました。出汁をあんかけの味と変えて「ダシダ」と言うだしを使いました。なつかしい給食の味がしたというメンバーさんの感想がありました。デザート中国茶ゼリーはスタッフ愛用のプーアル茶を煮出してゼラチンで固めたものです。プルプルした優しい食感、シナモンをちょっとかけて美味しかったです。