

# 土曜日のプログラムレポート

\* 12月9日 \*

サタデーキッチン



おでかけ

今日は、土曜日のプログラムとしては年内最後のカラオケでした。それとは特に関係がないのですが、最近にない人数が集まり、いつにもまして、賑やかなおでかけとなりました！予約してある3部屋をフルに使って、それぞれの部屋で、それぞれの歌を、それぞれのスタイルで楽しんでまいりました。ある部屋はまったりと・・・ある部屋はわいわいと・・・今年の歌い納めです（土曜日としては、ですが）。

来年も楽しみましょう！



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・てまり寿司
- ・カニ汁
- ・みかんゼリー

今日の主菜はてまり寿司です。土曜の料理プログラムとしては、初挑戦だったかと思えます。寿司飯を作って、サーモン、まぐろ、たくあん、とびっ子、うす焼き卵、たらこ、キュウリイカ、大葉などを用意しました。ラップにくるんでボールのように成形した寿司飯に具材をのせて、更にラップを使ってまーるく仕上げます。なかなか良い出来・・・彩りもよく、かわいらしいお寿司が出来ました♪ちょっと食べてしまうのがもったいないような気もしましたね！副菜はなんと、カニ汁！！ついに実現してしまいました。しかも、わたり蟹の切り身をたくさん使って！具はシンプルに蟹と大根のみ。とても良い出汁がふんだんに出ていて・・・これが美味しくないわけがないですよ。何杯でもいけてしまいそうでした。幸せ・・・（個人的には、以前にかに汁を提案していた方がいらっしゃってなかったのが残念）。デザートはみかんゼリー。みかんジュースといえばオンジュース。そのオンジュースを使った濃厚なゼリーに、薄皮を丁寧に剥いたみかん果実をごろごろ載せて、みかんの旨みをこれでもか！というほど、味わいました。今日のメニューも“和”でまとまって、とても美味しいお昼ご飯でした。