

土曜日のプログラムレポート

5月5日

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは担当者不在のためおやすみでした。

久しぶりにデイケア内でゆったりゲームなどで過ごしました。



今日のメニューは・・・

- ・豚の角煮
- ・松の実ソースのえびサラダ
- ・柏餅

今日の主菜は、豚の角煮です
このメニューは2年位前にも1回登場したメニュー！時間が足りなくてお肉が硬いのでは？と心配の声がありますが圧力鍋で作り美味しかったという一言でメニューに上がったのです。今回は炭酸水に少し漬けるという裏ワザ(?)で調理をすることに。フライパンで焼いて焦げ目をつけて圧力鍋に投入、高圧をかけて待つこと30分蓋をあけてゆで卵を入れて煮詰めてできあがり。お肉は柔らかくてねぎもとろとろ。あとちょっと煮込むと最高だねと言いながらもごはんと共に美味しいおかずでした。副菜はサタデーキッチンで初めての登場の「松の実」漬してマヨネーズと牛乳に混ぜて作ったドレッシングに茹でたプリプリのえびと大根、人参に和えてカイワレの上に載せました。松の実の香りともに美味しい一品でした。主食デザートは子供の日の定番の柏餅、上新粉を練ってレンジを使用してすりこぎでついて餅を作り、こしあんを挟んで柏の葉っぱで包み完成。

スタッフ K