

土曜日のプログラムレポート

* 5月26日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは月1回恒例のボウリングです。しかし！今日のボウリングはいつもと意味合いが違っていました。実は今度の水曜日にボウリング大会が予定されているので、その練習！という意気込みで参加されたメンバーさんもいらっしゃり、熱の入り方がいつもと違っていました。フォームをチェックしたり、上手なメンバーさんにアドバイスを求めたり……。その熱がボールに伝わったのか、今日は1ゲーム目から、ハイスコアが続出。2名はターキー（3連続ストライク）を出すといった熱い戦い（？）となりました。あるメンバーさんは「今日にピークが来ちゃったかも……」と苦笑。水曜日が本番！ぜひ頑張って来て下さいね！！

今日のメニューは……

- ・冷やし中華
- ・焼売
- ・杏仁豆腐

今日の主菜は、今シーズン初の冷やし中華です。暑くなってくると、食べたくなりますよね。定番中の定番メニューですが、デイケアでは、冷やし中華といえども手を抜かず、鶏の胸肉の皮をはがし、熱湯に酒を入れて茹で、冷めたところを棒でたたき……と丁寧に下準備をして調理。もやしは数人で協力して根とりを怠らず……。手をかけて作った冷やし中華は一味違いますね。副菜は焼売。こちらも、市販のものを買ってしまえばそれで済んでしまうものですが、もちろん手作りしました。下味をしっかりとつけた焼売の“たね”を、皆でおいおい言いながら焼売の皮に包んでいく作業がハイライト。それぞれの個性が出て、色々な形が出来上がるのも、楽しみのひとつ。自分たちで作るとあの有名な「崎●軒」の焼売よりも美味しいですよ！デザートは杏仁豆腐でした。今日は混ぜて出来上がり！となるような「杏仁豆腐の素」は使わず、杏仁霜を使って一から手作りしました。フルーツはたくさん入れて、赤・緑・黄色・オレンジと彩りも美しく盛りつけて頂きました。

今日は、主菜も副菜もデザートも、“手作り”にこだわったメニューになっていましたね。

来週も楽しみです♪

スタッフ K

