

土曜日のプログラムレポート

* 6月23日 *

サタデーキッチン



おでかけ

あいにくの大雨・・・梅雨ですからね、仕方ありません。今日は雨にめげずに大磯の「旧島崎藤村邸」へでかけてきました。室内にあがれるのかと思っていましたが、庭先からの見学。ちょっと残念ではありましたが、雨の和風建築もまた風情があって一興。今では希少な、大正ガラスを使った引き戸なんてステキではありませんか。ちょっと足を延ばして、藤村の墓にもお参り。今日は、文豪の暮らしに思いをはせる、しっとりとしたおでかけとなりました。



スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・和風オムライス
- ・海老チリ
- ・紅茶ゼリー

今日の主菜は和風オムライス！デイケアの料理では何度か登場しているメニューですが、そのたび、ライスに混ぜる具やあんが違うので、その度に違った楽しみがあるのです。今日は、事前のミーティングで話し合い、ライスに混ぜる具は、しらすと鰹節、大葉、ごまに決定・・・したのですが、実際には、これに焼きじゃけのほぐしたものが加わりました（何故?! まあ、美味しいから良いか）。炊きたてのライスにこれらの具を混ぜ、ふわとろのオムレツを作って載せ、白だしで作ったあんをかけていただきます。オムレツの“ふわとろ”感も、ずいぶん手慣れた感じになりましたね！美味しくて、大もりをパクパク平らげてしまいました・・・。副菜は海老チリです。こちらは生姜をあるだけたっぷり使ったおかげで、豆板醤の辛みよりも、生姜の辛みが主張する海老チリになりました。シャキシャキレタスと一緒に食べると、海老チリの旨みが一層引き立ち、こちらも、ついつい食が進んでしまいます。何となく白いご飯が欲しくなるような・・・(笑)。デザートは甘さ控えめの紅茶ゼリーに、バニラアイスを載せて頂きました。紅茶ゼリーは、いつもながらのやわやわとした食感が何とも上品な口当たりで、今日の食事を爽やかにしめくくってくれました♪