

# 土曜日のプログラムレポート

\* 7月7日 \*

サタデーキッチン



おでかけ

今日は、横浜中華街にある「横浜チョコレートファクトリー」へ行って来ました。お天気が心配されましたが、何とか回復。電車の車内では、「あれが食べたいな〜♪」とか、「あれ、美味しそう♪」など、早くもチョコレートへの甘い期待にワクワク。各々、かき氷やチョコレートドリンク、ソフトクリームなどを注文して、チョコレートを堪能しました。そして、ついついお財布の紐も緩んでお土産を購入。今日は美味しいおでかけとなりました！



スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・ 茄子の肉詰めチーズ焼き
- ・ ミックスサンドイッチ
- ・ 柑橘テリーヌ

今日の主菜は茄子の肉詰めです。私はピーマンの肉詰めは、馴染みがあるのですが、茄子の肉詰め・・・どこにどう詰めるの？そして、くりぬいた茄子の“身”はどこへ??と「??」のまま開始。すると、茄子は輪切りにして中をくりぬき、そこへ、豚ひき肉と刻んだ茄子の“身”を混ぜて味付けしたものを詰める！なるほど！！といった感じで、妙に納得してしまいました。今日はとても立派な茄子が手に入ったので、出来上がりも立派でした！茄子の甘みとソフトな口当たり、肉汁・・・とても美味でした。そして、想像以上にボリュームミィ！副菜(?)はミックスサンドイッチです。こちらは、オーソドックスに、たまごと野菜の2種類を作りました。たまごのサンドイッチは、あえてマヨネーズを控えめに使い、卵の味わいを大切にしました。野菜のサンドイッチは、シャキシャキの野菜の口触りが楽しく、美味しくいただきました(あまった野菜でサラダをプラス)！デザートは、某メンバーさんがかねてより提案してきた一品。言ってみればオレンジゼリーのようなもの。今日はプルプルの食感が十分に楽しめる、秀逸の出来でした。今日のようなじめっとした日には、さっぱりと、涼感を与えてくれる爽やかデザートでした。