

# 土曜日のプログラムレポート

\* 8月4日 \*

サタデーキッチン



おでかけ

今日は辻堂にある「藤澤浮世絵館」へでかけました。相変わらずの炎暑・・・しかし、駅から徒歩5分という案内を信じて行って来ました。電車乗り間違えるというアクシデントもありながら、のんびりと移動。浮世絵館はというと、「え？これで入館料無料??」と不思議に思うほど充実の内容でした。作品の中に神奈川の地名がここに出てくるので、なんだか親しみも持ててしまいます。係の方の指導のもと、版画体験もしてきました！近場で大変満足のいくおでかけとなりました。



スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・明太焼きうどん
- ・ポテトとチーズのカリカリ焼き
- ・コーヒーゼリー

今日の主菜は明太焼きうどん!比較的定番メニューかと思いきや、なんとデイケアでは初登場!!これは張りきらないわけにはいきません。ゆでうどんをお湯でほぐし、明太子も軽くほぐし、キャベツを炒め、うどんと合わせ、味を調べ、明太子を絡め、卵も入れて・・・最後はニラをトッピングして出来上がり♪手順はカンタンですが、満足度は“半端ない”です。参加されたメンバーさんの提案で添えたトマトも、さっぱり感が出て良かったですね。副菜はチーズとジャガイモだけを使ったシンプルな一品。チーズの塩気があるので、味付けはほとんど無し。仕上がりはチーズの香ばしさがたまらない!チーズのカリカリ感とジャガイモのねっとり感が面白く、食感も楽しむことができました。おつまみにも良さそうな、あと引く美味しさでしたね。デザートはコーヒーゼリー(アイスの上)です。こちらは定番中の定番です。今日は、市販のU●C ボトルコーヒーを使用。濃い目でコクのあるコーヒーの味にバニラアイスがよく合います。今日はいつもよりしっかりとした固さでした。のどごしもよく、暑い季節にはより一層、美味しく感じられるデザートです。