

# 土曜日のプログラムレポート

\* 8月25日 \*

## サタデーキッチン



### おでかけ

今日のおでかけは、ボウリングでした。ほっとしたのもつかの間、またぶり返してきた酷暑にうんざりしながらも、ボウリングには張り切って行ってまいりました！今日の参加メンバーは全員男性。こうしたことも珍しいです。2レーンに分かれて、投球を楽しみました。パワーのある男性メンバーらしく、スコアもなかなかのハイレベル。熱い投球でした・・・が、2ゲーム目はややトーンダウン??「きっと暑さのせいですね」ということにしておきましょう(笑)。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・油淋鶏
- ・ザーサイスープ
- ・NY チーズケーキ

今日の主菜は油淋鶏です。こちらはダイケアの料理に初登場。しかも、とあるメンバーさんが、長年(?)提案し続けて、念願叶っての採用ですから、期待も高まるというもの。鶏もも肉の余分な脂を丁寧に取り除き、フライパンで揚げ焼きにした鶏肉をグリーンカール(葉っぱ)を敷いたお皿にのせ、特製の“タレ”をかけて出来上がり♪このタレが・・・美味しかった♪ニンニクや生姜が効いて、意外にさっぱりと頂きました！副菜はザーサイスープです。こちらの具は、今回はザーサイの他、豆腐と竹の子とネギ、というシンプルなスープ。鶏ガラベースのスープにザーサイの出汁が出て、まさに、油淋鶏にぴったりのスープといった感じ。酷暑に、ほどよい塩分もとれた(?)気がしましたね。デザートはNYチーズケーキです。言ってみればベイクドチーズケーキなのですが、水切りしたヨーグルトが混ぜてあったり、蒸し焼きにしてあったり、そんなところが、単なるベイクドチーズケーキとは違うのかな?といった印象。今日は焼きあがってすぐのものと、少し冷やしたものの2パターンを食してみました。まあ、どちらも美味しいのですけれど。ニューヨークの香りを感じました(笑)。