

# 土曜日のプログラムレポート

\* 9月15日 \*

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、このプログラムではすっかりおなじみになりました、金沢文庫へ行ってきました。あいにくの雨模様でしたが、「安達一族と鎌倉幕府」というシブい企画展示を目当てに出発♪現地では、熱心に展示に見入ったり、メモをとったり、金沢文庫の雰囲気浸ったり・・・思い思いに過ごしました。帰り道は、私が天性の方向音痴を発揮して、道に迷いましたが（え？来た道なのに??笑）、メンバーさんが優しく誘導して下さり、事なきを得ました。ありがとうございました！



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・シーフードカレー
- ・わかめスープ
- ・きのこのサラダ
- ・黒糖とクルミのぎゅうひ

今日の主菜はみんな大好きカレーです。今日はシーフードカレーということで、シーフードミックスに海老を更に加えて作りました。具材は事前に炒めた際に出た炒め汁も使ったので、より味わいが豊かになっていましたね。また、すりおろした人参が、野菜の甘みを醸し出し、深いコクのあるカレーに仕上がっていました。生姜もたっぷり入れたので、辛さも充分♪・・・でも、個人個人で更に辛さを増していた方もいらっしゃいました。スープは生ワカメを使用。こりこりの食感と、ごまと磯の香りが楽しい一品でした。全体を考えて薄めの味付けにしたのも良かったですね！副菜のきのこのサラダはなんと6種類のきのこを使用。だってきのこのサラダですから！！きのこの香りがふんだんに味わえるサラダになりました。カレーとの相性も抜群です。デザートはぎゅうひは、これまでも何度か登場したメニューです。結構な手間のかかるデザートなのですが、手慣れたもので、安定の仕上がりです。炒ったくるみの香りがなんとも言えず、「もう1個食べたい！」という声もあがりました。