

# 土曜日のプログラムレポート

\* 11月17日

サタデーキッチン



## おでかけ

今日のおでかけは、鶴岡八幡宮&鎌倉国宝館でした。少し前の予報では、雨とのことでしたが、蓋を開けてみれば快晴！！残念ながら、今年の鎌倉は紅葉を楽しむという感じではありませんでしたが、それでも青空の下、のんびりぶらぶらとお散歩をしてきました。鎌倉国宝館では、普段はあまりお目にかかることのできない仏像や仏画などを拝見し、鶴岡八幡宮の本殿にお参りし・・・結婚式の行列にうっとりし・・・とても気持ちの良い時間を過ごしてきました。あ、そういえば、何を思い出したんですか？？笑

スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・インド風カレー
- ・シーザーサラダ
- ・白玉小豆

今日の主菜は、カレーです。しかも、インド風カレーです。インド風カレーは、具材がシンプルなのが特徴（ウソかもしれませんが）。というわけで、今日は、主だった具材は手羽元と玉ねぎだけのカレーを作りました。え？それだけ？？という感じですが、これがまた、なんとも味わい深いのです。ルーに混ぜられたたっぷりの生姜やニンニク、そして玉ねぎの甘み、トマト缶の酸味、手羽元の出汁・・・それらが調和して、さっぱりしていながらパンチのある、とっても美味しいカレーでした。今日はターメリックライスにしたので、なおさら非日常感のあるカレーでしたね！副菜はこちらもシンプルにシーザーサラダ。名前の由来はネットで調べてくださいね！たっぷりのロメインレタスにカリカリベーコンとクルトンをトッピングして頂きます。ドレッシングの調合を念入りにして下さったおかげで、「あ、この味だよね」というシーザーサラダに仕上がりました。デザートはいきなりの日本。豆腐を混ぜて作る、「いつもの」白玉。ちょうどデイケアの見学にいらっしゃった方も参加して、手際良く白玉粉を捏ね、丸め、とってももちもちした白玉になりました。パンチのある主菜と副菜の後なので、優しい甘さが嬉しかったですね♪