

土曜日のプログラムレポート

* 12月22日

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは久々！ボウリングでした。我らがホームレーン（？）湘南ボウルさんは、台風の影響を受け、一時休業していましたが、11月の下旬から再開との報を得て、今年の投げ納めに行きまわりました。今日は、普段から参加してくださっている方もいらっしゃいましたが、初めて参加する方や久しぶりの参加の方もいらっしゃり、ちょっと新鮮な顔ぶれでした。あるメンバーさんが、前日に、大きなボウリングの大会に参加して見事、3位（銅メダルを獲得！）だったとのこと。素晴らしいですね！今日は、レーンの環境にやや恵まれない面もありましたが、皆で楽しく、のんびりと投球をしてきました。来年もまた行きましょう！

スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・かぶとほたての洋風クリーム煮
- ・たらとじゃがいものチーズ焼き
- ・いちご姫

今日の主菜は洋風クリーム煮です。かぶの美味しい季節です。葉の部分も全て使って、作りました！やはり、旬のものをいただくって良いですね。とにかくかぶが甘かった！ほたてから出た出汁とも相まって、とっても良い味でした。見た目の印象よりも、ずっとさらっとしたスープのような食感も良かったですね。「かぶが苦手」と言っていたメンバーさんも、今日からかぶ好きになったそうです（笑）。副菜はじゃがいものチーズ焼きです。こちらも旬の鱈が良い味を出していました。にんにくや粉チーズのパンチのある味にも負けず、一番主張していたのは鱈の味。ちょっぴりグラタンのような雰囲気も醸し出している一品でした。デザートは、いちご姫。道明寺の桜餅に苺をのつけたような、そんなデザートです。道明寺粉の扱いに戸惑いつつ、途中、ちょっとしたハプニングもありつつ、しかし、結果オーライという感じでした。出来上がった「いちご姫」は、見た目もかわいらしく、そして、甘さもちょうどよく、大好評♪

今年の料理も今日でおしまい。また来年も、美味しいものを皆で楽しく作れたらいいですね！それでは良いお年を！！