

土曜日のプログラムレポート

* 1月26日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、今年初のボウリングでした。今日は、久しぶりに参加したメンバーさんや、デイケアの“ワークコース”の必修プログラムとして参加したメンバーさん、最近、おなじみになりつつあるメンバーさんなど、色々な方が参加して下さい、賑やかに3レーンで楽しんできました。そして、私たちのボウリングにも世代交代の波が・・・(?)。ずっと以前から参加してくださっていて、ハイスコアを出し続けていらしたメンバーさんたちが、今日はなんだか不調。そして、その後を継ぐように、別のメンバーさんたちがハイスコアを叩き出していました。ちょっと切ない……。いや、まだまだ！むしろ今後は群雄割拠の時代かも？！

スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・ 茄子のミートグラタン
- ・ かぼちゃのポタージュ
- ・ いちご

今日の主菜は茄子のミートグラタンでした。まずは茄子をオリーブオイルで炒め、そこへ、すりおろしたんにんにく、合挽肉を次々に投入・・・このあたりで、かなり“美味しい香り”が漂ってきていました。

(プログラムに参加していなかったメンバーさんには、にんにくの刺激が強かった方もいらした様子。ご迷惑をおかけしました(汗))。更にみじん切りにしたたっぷりの玉ねぎ、トマト缶、調味料を加え、チーズをかけてオーブンで焼きます。出来上がり(見た目)は“グラタン”というイメージとはちょっと異なっていましたが、この組み合わせで美味しくないのでありません！オリーブオイルを吸った茄子と、トマトの酸味がパンととても合っていて、食が進みました！！副菜は定番、かぼちゃのポタージュです。こちらは、調味料などは最小限に、かぼちゃの味を最大限引き出しました。調味料の配合は、正直いって、「適当」。しかし、かぼちゃの甘みが濃厚で、まるでスイーツのよう。ちょっと格好をつけて、表面に生クリームをたらしてみたのも好評でした♪デザートは、いちご。何も手を加えず、いちごです。3種類のいちごを用意しましたが、酸味の強いもの、甘みの強いもの、それぞれに良さがある、「やっぱりいちごは美味しいなあ」と思わせる。季節のデザートとなりました。