

# 土曜日のプログラムレポート

\* 2月2日 \*

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、鎌倉・浄明寺の「一条恵観山荘」へ行ってきました！江戸初期の公卿・一条恵観が京都に建てた別荘を昭和になって鎌倉へ移築した、国の重要文化財です。近年まで公開がほとんどされてこなかった、鎌倉では珍しい“穴場”です。今日は、お天気もよく、少し気温も上がって過ごしやすく、絶好の山荘日和（？）。張り切って出かけました。バスの混雑もあり、潔く、鎌倉駅から40分ほどかけて徒歩で移動。現地では感じの良い係の方のお出迎えがあり、気持ちよく庭園を散策しました。鎌倉の原風景ともいえる岩山と、滑川のせせらぎに耳を澄ませ、ひんやりとした空気を体感し・・・そして、庭園内にあるカフェでお抹茶を頂き・・・雅な時間を過ごしてきました。また違った季節に訪れたい場所です♪

スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・ 太平燕 (タイピーエン)
- ・ カップ寿司
- ・ 恵方ロール

今日の主菜は太平燕。熊本の郷土料理です。わかりやすく言うのであれば、ちゃんぽんの麺が春雨になったもの、でしょうか。人参や白菜、ネギ、もやし、キクラゲといった野菜をたっぷり、豚肉とさつま揚げ、シーフードを入れて、鶏ガラスープの素と胡椒でスープに味をつけます。野菜の旨みとシーフードの出汁、そして、意外にも、さつま揚げの出汁が効いて、とっても美味しいのですよね。面は春雨なので、あっさりつるつると頂けます。副菜は、副菜っぽくはないのですが、デイケアでは納涼際の定番となっているカップ寿司。酢飯の上に細かくサイコロ状に切った海鮮や錦糸卵、大葉、千切りのキュウリを載せて、見た目も華やかで、食が進みます。今日は太平燕とカップ寿司と、ボリュームがあるね、ということで、いつもよりも、ご飯の量を減らしてみたのですが、蓋をあけてみれば、「もっと食べてもいいな・・・」という感想も。美味しいものは、入ってしまうのですよね。そして、デザートは恵方ロール (全部日本語で書くと、結局、「恵方巻」(笑))。こちらは、サンドウィッチ用の食パンにクリームチーズを塗り、缶詰の桃やみかんをのせて、くるくると巻いた、れっきとしたデザートです。今年の恵方、東北東を向いて、黙々と食べてみました・・・。運気を呼び込めたかな？