

# 土曜日のプログラムレポート

\* 2月9日 \*

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけはボウリングでした。極寒だったものの、朝、ちらついていた雪も止み、皆で張り切って湘南ボウルへ出発。2レーンにわかれて投球を楽しみました。今日は、「ボウルを投げるのと逆の手に100円玉を持って投球すると、スコアが上がる」という説（どうも、テレビからの情報らしいです）を検証するという、ちょっと今までにはない取り組みがなされました。効果のほどはわかりませんが、妙なところに影響がありました。ストライクやスペアが出たときのハイタッチが・・・100円玉を握っているの、ぎこちない（笑）。そうそう、今日は、めったに見ることのできない「4th」を拝見しました！4連続ストライクです！！スゴイですね～。100円玉を握っていたかどうかは・・・伏せておきます。

スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・ 照り焼きチキン
- ・ プレーンオムレツ
- ・ 黒ゴマプリン

今日の主菜は照り焼きチキンです。意外にも、デイケアの料理プログラムでは、照り焼きチキンはお初かもしれません。ウスターソースと醤油、砂糖、にんにくを混ぜて作ったたれを使いました。このたれ、レシピ通り・・・では若干なく、“適当”（もちろん、良い意味で、ですよ！）な配合。それが大当たりでした。鶏肉にしっかりと味がついて、ご飯の良いおともになりました。ボリュームにたじろいだのも最初のうち。食べ始めたらぺろり♪でしたね。副菜はプレーンオムレツ。卵と牛乳、マヨネーズ、砂糖、塩を混ぜ合わせ、フライパンで火の通り加減を注意深く観察しながらラグビーボールの形状に整えます。これが結構大変で・・・。戸惑いつつ、一生懸命に作りました。形は美しいとまではいきませんが、何だかふわふわトロトロの、良い感じの出来に、感動しました。「ちょっとお店やさんのみたい」と、自画自賛です。デザートは、安定の黒ごまプリン。こちらは、慣れた（そして、黒ごまプリンファンの）メンバーさんが、せっせと作って下さいました。今日は、いつにも増して、ボリュームたっぷり、と思ったら、実際に、レシピの分量よりも、多めの材料で作っていたらしいです（笑）。