

土曜日のプログラムレポート

* 2月23日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけはカラオケでした。今日はワークコースの方の月1回の必修として参加した方も入れて、予約通り、ぴったり12名。3部屋4名ずつでカラオケを楽しんできました。それぞれの部屋では、青春時代に流行した歌を熱唱したり、十八番の歌を披露したり、他メンバーの歌に感嘆の声をあげたり、とわいわい楽しげな雰囲気が漂っていました。途中、注文していないポテトが届いたり（笑）、10分前のフロントからのコールがなかったり、とハプニング続きでしたが、楽しい時間でした。やはり、たまには大きな声を存分に出す、というのはいいものです。

スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・シーフードカレー
- ・オニオンスープ
- ・コーヒーゼリー

今日の主菜はシーフードカレー。ダイケアの料理としては定番でしょうか。定番だけに、作業は慣れたもの。野菜を切ったり、人参をすりおろしたり、打ち合わせらしい打ち合わせもなく、もはや阿吽の呼吸(?)でスイスイ進みます。そして、味つけにこだわって、担当者みんなで味見・・・美味。シーフードカレーは、シーフードの出汁が出て、本当にすごく！美味しいですよ（力説）。副菜はオニオンスープ。こちらはシンプルにオニオンのみ使用。つい、色々入れたくなってしまうのですが、今日は、クルトンとパセリをトッピングするにとどめ、玉ねぎを存分に味わいました。担当者が、主菜とのバランスを考えながら味つけを調整した結果、「こんなに甘いのか?!」というほど玉ねぎの甘みが引き出されていて、スバラシイ出来でしたね。デザートは、定番中の定番、コーヒーゼリーのアイスのおせです。これは“アイスのせ”というところがポイント。実は、メニューの提案の際、「コーヒーゼリー」だけだと、あまり得票できないのです・・・やはり、アイスがのると、格別なのですよね。今日はボトルコーヒーを使って、手順をシンプルにしました。固まり具合がなんとも言えず絶妙で、いくらでも食べたい・・・そんなゼリーでした。