

# 土曜日のプログラムレポート

\* 4月6日 \*

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、鎌倉の光明寺へ行って来ました。このお寺は、以前にも何度か訪ねたことのあるお寺ですが、目の前に海、という何とも鎌倉らしい、そして気持の良いお寺です。今日は、ちょうど、年に数日しかない、山門の拝観が出来たり、寺宝を公開していたりする貴重な日。そして何より、桜が満開・・・。期待に胸をふくらませて出かけました。そして、期待通り！山門に上り、普段はお目にかかれない仏像を拝観し、山門から海を眺め、今を盛りと咲き誇る桜を堪能し、爽やかな海風を感じ・・・うっとり。こころ現れる午後でした。鎌倉といっても、わんさか人がいるわけでもないところが、のんびりできてよかったですね。

スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・サンドイッチいろいろ
- ・クラムチャウダー
- ・ごろごろ苺ソースの豆腐白玉

今日の主菜はサンドイッチ。サンドイッチのときにつきものなのが、具材を何にするか、の協議(?)です。今日も、ああでもない、こうでもない、あれは外せない、これも挟みたい、と色々な意見を集めた結果、卵サンド・野菜サンドというオーソドックスなサンドイッチと、最近流行のフルーツサンドの3種類を作ることになりました。それぞれ、違った味を楽しめて、満足度の高いサンドイッチとなりました。副菜は、クラムチャウダー。こちらは作り慣れた感もあり、たっぷりのあさりを入れて、これまたたっぷりの野菜とともに煮て、美味しくいただきました。それにしても今日はいつにも増して、たっぷりのあさり。出汁が出て、しっかりとした味がサンドイッチとよく合っていました。デザートは、ちょっとオシャレに苺を使った手作りソースで白玉を頂きました。何と云っても、秀逸だったのは、この苺ソース。フレッシュな苺を贅沢に使い、あとは砂糖とレモン汁だけ、というシンプルな材料にもかかわらず、レンジでの加熱を丁寧に繰り返し行った結果、おいしいソースに仕上がっていました。小豆で食べる白玉も美味しいですが、こういうソースで頂くのも、良いですね！