

土曜日のプログラムレポート

* 5月18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す。残念ながら、常連(?)のメンバーさんに、ご都合で欠席が出てしまいましたが、張り切って行ってまいりました。張り切って行ってきたのですが・・・(汗)。どうしたことでしょう、今日はなんとなく、皆で不調。スコアの伸びないこと伸びないこと。しかも、伸びない度合いが“半端ない”。普段は150をゆうに超えるスコアを出していらっしゃるメンバーさんも、令和の雰囲気にあてられたのか(そんなわけはありませんが)、「2ケタ台を脱したい」などという発言をしてしまうほど。まあ、それでも、楽しいことには変わりありませんでしたが。楽しければ、それでいいじゃないですか。スコアは二の次ということにしておきましょう。

スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・チキンカレー (ターメリックライス)
- ・アボカドとマグロのサラダ
- ・ブルーベリーのチーズケーキ

今日の主菜はカレーです！あれ？カレーって、比較的最近も作ったような・・・。しかし、カレーは色々種類があるところが良いですね。今日はチキンカレーです！具は鶏の骨付き肉と玉ねぎというシンプルさ。にんにくや生姜を効かせて、爽やかな辛さです。使うのにちよっぴり勇気がいる圧力鍋を使用して煮込むので、骨付き肉もあっという間にほろほろです。サラッとしたルーとターメリックライスと一緒に頬張れば、至福の時♪副菜はアボカドとマグロのサラダ。今日は薬物が少ないね～、というご意見から、サニーレタスを追加。旬のアボカドとマグロを醤油ベースの自作ドレッシングで和え、サニーレタスと千切りにした大葉と一緒にいただきました。さっぱりとして、美味。主菜のカレーの辛さをやわらげてくれる一品でした。デザートはレアチーズケーキです。クリームチーズを使った、いわゆるオーソドックスなレアチーズケーキ。そこへ、たっぷりとブルーベリーを混ぜ合わせ、更に上にもトッピング。作成過程では、汗をかきかきチーズを練るという、なかなかハードな場面もありましたが、しあがりは、さわやかなデザートでした。味は、甘みが足りないというご意見と、さっぱりしていて良いというご意見と賛否両論でしたが・・・？