

# 土曜日のプログラムレポート

\*6月8日\*

## サタデーキッチン



今日のメニューは・・・

- ・鶏だんごのトマトソース煮
- ・ポテトとチーズのカリカリ焼き
- ・炭酸みかんゼリー

本日の主菜は「鶏だんごのトマトソース煮」です。鶏だんごを作るのはデイケアの料理では初めてでした。鶏のだんごは冷凍などで出来上がったものが売っているし今日は参加者が少なめだったので鶏だんごを買う方がよいのかな？と思ったのですが・・・皆さんに『作ろう』の一言をいただいたのでひき肉にタマネギのみじん切りを入れて丸めて予定通り鶏だんごを手作りすることにしました。トマトの水煮缶でコトコトと煮詰めて作りました。出来上がりはあっさりした鶏だんごの美味しい一品になりました。副菜は「ポテトとチーズのカリカリ焼き」です。Pizza用のチーズをフライパンに広げて細切りしたジャガイモをのせて焼きます。はじめはどんな感じが不安でしたが何枚か焼くうちになかなかオシャレな一品になりました。どちらかというとおつまみにも良いね～なんて話をしながらいただきました。デザートは「炭酸みかんゼリー」です。みかんの缶詰を使いゼラチンで炭酸のしゅわ～とした感じを残しながら固めます。作るときはそっと混ぜて・・・夏に美味しいゼリーになりました。口に入れてちゃんと炭酸を感じる事が出来ましたね～

## おでかけ

今日のおでかけは、カラオケでした。ちょっと参加者が少ないため2部屋に分かれるのはさびしいので1部屋でした。

1人4曲は歌って楽しかったようです。デイケアに戻った後もちょっと体がノリノリな感じ。歌はいつでも良いですよ。



スタッフK