

土曜日のプログラムレポート

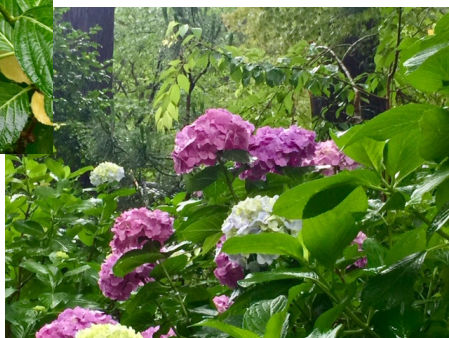
* 6月15日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、北鎌倉の円覚寺へ、紫陽花鑑賞へ行ってきました！えっ？大雨だったじゃないかって？その通りです。朝から大雨・・・。しかし、紫陽花は今の時期じゃないと、ということで、熱意あるメンバーさんと、おでかけを決行しました！確かに雨は強かったのですが、それ以上に、雨に濡れた紫陽花は、と一つでも美しく、大満足でしたよ♪



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・ 鮭とほうれん草のクリーム煮
- ・ 豚こまと茄子のケチャップ炒め
- ・ バニラババロア（りんごコンポート）

今日の主菜はクリーム煮。先週、このメニューが決定したと聞かされた際には、実は、「なんだか寒い季節のメニューっぽいな・・・。暑いのに」と思っていました。しかし、今日になってみると、天候不順で見事に気温は低め。結果オーライとはこのこと？まあ、あくまで個人的な感想ですけどね。鮭の塩気がしっかりときいていて、そしてたっぷりのほうれん草の苦みがきいていて、ごはんが進む主菜でした。そして副菜。今日の副菜は、副菜というより、主菜その2といった感じのボリューム感。こちらは、豚こまにケチャップをもみ込み、茄子と人参を加えて炒める（塩コショウで味を調える）だけのお手軽料理。なんでも、ケチャップをもみ込むと、お肉が柔らかくなる効果もあるらしいのです。ケチャップの味が前面に出過ぎることもなく、むしろ、茄子の旨みが存分に引き出されていました。こちらも、ごはんが進む副菜。今日は、ごはんをたくさん食べてしまいたくなる組み合わせ、ということです。デザートは、市販のババロアの素を使って作りました。しかし、りんごをさいの目に切って、コンポートにし、シナモンと混ぜ、それをババロアのトッピングにしました。ここにひと手間をかけています。それがデイケア流♪