

# 土曜日のプログラムレポート

\* 6月29日 \*

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは月1回のボウリングでした。デイケアでは、つい先日、毎年恒例不定期開催(?)の「ボウリング大会」が催されたばかりですが、あちらはあちら、こちらはこちら。小雨の中、張り切って行ってまいりました！今日は、常連メンバーも参加していましたが、何と！先に述べた「ボウリング大会」の優勝メンバーも参戦！！これは気合が入ります。・・・と思ったのですが、梅雨に疲れているのでしょうか？？結構、みなさん乱調・・・(汗)。スコアはいまひとつつふるわず。でも、楽しかったから良しとしましょう！次回も頑張るぞ！！

今日のメニューは・・・

- ・冷やし中華
- ・水餃子
- ・中国茶ゼリー

今日は、見ておわかりの通り、何となく中華(?)でまとめたメニューです。主菜は、やっと出ました、季節の定番、冷やし中華です。これがないと夏が始まらないですよ。まさに「冷やし中華、始めました」。よりによって今日はやや気温が低めですが、そんなことは気にしてられません。個人の好みによって、ごまだれと醤油だれの2種類を用意しました。具材をたっぷり用意して、さあ、麺をゆでるぞ！と思ったら・・・何と、茹でる必要のない麺でした(笑)。期せずして、良い塩梅に手抜きができました！美味しかったです！！副菜は水餃子。主菜に鶏肉が入っているので、こちらは豚肉にして変化をつけました。たっぷりのキャベツと生姜、にんにくを加え、せつせと皮に包み、お湯で茹でます。その後、氷水で冷やして、出来上がり♪担当したメンバーさんたちの、餃子を包む姿がまるで職人でした。思ったよりも具たくさんで満足度も高かったですね。デザートは中国茶ゼリー。お茶の葉はプーアル茶を使用しました。何となくヘルシーな雰囲気漂います。もちろん、砂糖を加えているのですが、ほのかな甘みとお茶の苦みで、とってもさっぱりした出来になりました。アクセントにシナモンを振りかけて頂くと、なお美味。夏にぴったりですね。

スタッフ K

