

# 土曜日のプログラムレポート

\* 8月24日 \*

サタデーキッチン



## おでかけ

今日のおでかけは、月一恒例のボウリングでした。昨日は、デイケア納涼祭・・・そして翌日のボウリングという強行スケジュール・・・果たして参加者はいるのか?!と心配していましたが、いつものメンバーさんが参加してくださり、何事もなかったかのように、実施することができました。何事もなかったかのように・・・いえ、確実に、昨日の疲労の影響はありましたね。いつもハイスコアが当たり前のメンバーさんの投球が、乱れていました(笑)。当たり前ですよ。昨日は忙しく立ち働いての今日、ですものね。何となく調子が出ない方、淡々とスペアを取り続ける方、と、悲喜こもごもでした。でも、そもそも、今日のボウリングの参加メンバーは、全員、昨日の納涼会に参加していたメンバー、という事実だけで、スゴイと思うのは私だけでしょうか??

スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・海老のマカロニグラタン
- ・明太デリオムレツ
- ・フルーツゼリー

今日の主菜は、グラタンです。この暑い季節にグラタンが採用されるというのも珍しいですよ。玉ねぎと小海老をたくさん入れて、一から作りました。何せ、一度に作る量が多いので、具材を炒めるのも大変、焼くのも大変・・・しかし、出来上がりは表面がこんがり香ばしく、おそらくは海老から出た塩味の効いた、美味しいグラタンでした。何だか、フランスパンでもかじりながら頂きたいような、そんな気分でした。副菜は、オムレツです。主菜がグラタンで副菜がオムレツ。結構しっかりとした昼食のメニューです。とにかく量が多いので焼くのが大変・・・あら、先ほども同じことを書きましたね(笑)。たっぷりの玉ねぎとジャガイモが入った(当然、ほぐした明太子も!)生地をひっくり返すのに悪戦苦闘しました。特製明太ソースをかけて頂きましたが、予想したよりも、ふんわりと仕上がっていて驚きました!美味しかった!!もっと明太子の味が効いていても更に美味しかったかとの感想もありました。デザートは、昨日の納涼祭で残ったフルーツを最大限活用して、フルーツゼリーを作りました。ゼリーの透明感でフルーツのカラフルさが際立って、とっても涼やかなデザートでした。