

土曜日のプログラムレポート

* 9月14日 *

サタデーキッチン



おでかけ



今日のおでかけはカラオケでした！午前中は、エントリーする方が少なく、さびしいな・・・と思っていたところ、いざ、行くぞ！という時間になったら、続々参加を決める人が増えてきて、賑やかに。部屋を増やさなきゃ～と、嬉しい悲鳴でした。急遽、部屋の割り振りを変えることになったのですが、参加される皆さんが、テキパキと柔軟に調整して下さり、スムーズに出かけることができました。素晴らしいですね。大げさかもしれませんが、ちょっと感動してしまいました。カラオケの方はと言いますと、それぞれのお部屋で、のんびりと和やかに楽しい時間を過ごしていらっしやった様子。普段は参加されていない方の飛び入り参加もあって、フレッシュな顔ぶれで楽しめましたね。また来月も楽しみます♪

スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・スモークサーモンの押しずし
- ・豚汁
- ・クレープのフルーツ包み

今日の主菜は押しずしです。これはもしかして・・・土曜の料理プログラムでは初めての挑戦だったかもしれません。すし飯を作ったら、通常はお菓子を作る際に使う“流し缶”にご飯をぎゅうぎゅうと詰め、大葉を敷き詰め、酢にくぐらせたサーモンを敷き詰め・・・更にぎゅうぎゅうと押し・・・。型から外すと、とってもきれいに“押しずし”が出来上がりました。予想以上の美しさ。そして美味しさでした。さすがぎゅうぎゅう詰めただけあって、見た目よりもボリューム満点の主菜でした！副菜は豚汁。こちらは、安定の出来です。何も言う事はありません。今日は赤味噌も使ったので、普段の豚汁とはまた一味違う、こっくりとした深い味わい。こちらも具たくさんでボリューム満点♪そしてデザートは、納涼会で好評(?)だったクレープです。生地を人数分焼いたり、具となるフルーツを準備したり、生クリームを泡だてたり、意外に手間がかかります。何と言っても、そこから生地具をトッピングしていくという手間もあります。しかし、やけに段どり良く、手際よくできたと思ったら、担当者は、納涼会でクレープのブースを担当したメンバーとスタッフの組み合わせでした。阿吽の呼吸でしたね??