

# 土曜日のプログラムレポート

\* 11月2日 \*

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、久しぶりに建長寺へ行ってきました。今日は3連休初日ということもあってか、デイケアへの来所人数自体があまり多くなく、おでかけへのエントリーも、午後になるまでなく・・・少し弱気になりかけたところでしたが、参加してくださるメンバーさんがいらっしやっただので、決行しました。本日は建長まつりの日。1年に1度、宝物風入れというものがあり、普段は見ることのできない渋い寺宝を見ることができるのです！中には歴史で習ったよね～という人物が書いた書状もさりげなくあったりして、なかなか楽しめました。もちろん、この日限定の御朱印もしっかりと頂いてきてしまいました♪



スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・豚きのこハンバーグ
- ・焼き野菜のハーブマリネ
- ・柚子茶ゼリー

今日の主菜はハンバーグです。定番メニュー・・・と思いきや、今日は豚肉のみを使ったハンバーグでした（もちろん、玉ねぎは入ります）。もしかしたら、豚肉だけのハンバーグは初めてかもしれません。これがまた、想像以上にジューシーだったのです！そして、生クリームを使った特製ソースは、マッシュルームの食感も楽しく、まろやかな味。新たな美味しさを発見！といった感じでした。副菜は焼き野菜のハーブマリネ。こちらは、野菜そのものを味わうといったメニューで、しかし、タイムやアンチョビ、ニンニク、レモン汁、塩、胡椒とオリーブオイルを調合して作ったハーブドレッシングがしっかりと沁み込んで味わい深く、身体が喜ぶメニューでした。デザートは柚子茶ゼリー。最近では、ゼリーを担当する方は、固まり具合を心配するのが定番となっているのですが（笑）、今日も、冷蔵庫を除いては「ヤバイ・・・固まらないかも・・・」とヒヤヒヤ。しかし、最後には、何とも言えないぷるんぷるんの、絶妙な固まり具合となり、一安心。味の方はというと、柚子のしぼり汁も入れたので、柚子茶の甘さが程良く緩和され、さっぱりとした、美味しいゼリーに仕上がっていました。