

土曜日のプログラムレポート

* 11月9日 *

サタデーキッチン



おでかけ

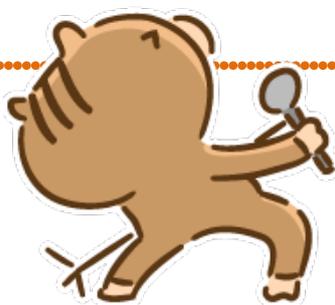
今日のおでかけはカラオケでした。いつものごとく、午前中の時点では、カラオケにエントリーしているメンバーさんは少数・・・これ、いつものパターンですよ！午後になるとじわっと参加者が増えるんですよ！！と期待していたところ、期待通りでした♪予約で先方に伝えていた人数ぴったり。土曜日のカラオケは初めてという方、久しぶりの方、普段はこの時間、ラケットを握っていらっしゃる方、と、フレッシュな顔ぶれでのカラオケとなりました。いつものごとく、3部屋に分かれて熱唱。ちょうど同じくらいの時間帯に、別の部屋で同じ歌を歌っていたり、といった不思議なシンクロもあり、面白かったですね。私が部屋を巡回(?)した際には、ラケットをマイクに持ち替えたメンバーさんの雄姿(?)を見ることができました！

今日のメニューは・・・

- ・高久パンサンドウィッチ
- ・フィッシュ&チップス
- ・ヨーグルトティラミス

今日の主菜は高久パンサンドウィッチです。何故だか、当デイケアでは絶大な(?)人気を誇る高久パンです。今日は、定番の卵サンドともう一種類、ということで、生ハムとカマンベールチーズと葉物野菜のサンドウィッチを作りました。卵サンドは安定の美味しさ。マヨネーズの具合もちょうどよく、ぺろりと頂きました。生ハムのサンドは、カマンベールチーズのとろりとした食感と苦み、生ハムの塩味が絶妙で、大人の味でした。副菜は、くし切りにしたジャガイモを油でじっくり揚げ焼きにして、同じく揚げ焼きにした鱈の切り身とあわせて頂きます。特製のオーロラソースにつけながら食べれば、まさに、「やめられない、とまらない♪」の世界です。意外に手軽に作れるものなのですね！家でもやってみることができそう・・・。デザートは、久しぶりにヨーグルトティラミスの出番です。普通のティラミスも勿論美味しいのですが、こちらはマスカルポーネチーズの代わりに水切りしたヨーグルトと生クリームを混ぜて作るの、さっぱりした口当たりが特徴。酸味が魅力ですよ。濃厚な珈琲の味とこの酸味がまた良い組み合わせなのです・・・。振り返ってみれば、今日は好物しかなかったです。シアワセ。

スタッフ K



カラオケ行こー