

土曜日のプログラムレポート

* 12月7日 *

サタデーキッチン



おでかけ

雨天中止

今季一番の冷え込みで雨・・・だからでしょうか。おでかけは参加希望人数が少なく、中止となりました。本当はこんな感じの庭園を楽しむはずだったのですが・・・↓↓↓



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・キャベツとちくわの明太マヨ焼きうどん
- ・じゃがいものそぼろ煮
- ・いきなりだんご

今日の主菜は焼きうどんでした。定番メニューのようですが、意外に登場回数は少ないかもしれません。先週のスープに引き続き、キャベツをまるごと1玉使い、明太マヨと相性ぴったりのちくわも合わせました。ちくわとキャベツは炒めているときから、良い匂い・・・食欲をそそります。更にそれが明太マヨとうどんと絡まり、いやー、美味しかったですね！副菜はじゃがいものそぼろ煮です。こちらは、じゃがいもをこよなく愛するメンバーさんの提案したメニュー。こちらはシンプルに、炒めた挽肉とじゃがいもをみりんや酒、だし、砂糖、醤油で煮て出来上がり。挽肉の味が意外にしっかりと主張していて、ボリュームイでした。そしてデザート。副菜のじゃがいもに続いて、今度はさつまいもの出番です。他の曜日の調理プログラムでは何度も登場しているらしいのですが、土曜日は初登場。熊本の郷土菓子、いきなりだんごです。輪切りにしたさつまいもに餡をのせて、小麦粉（と白玉粉）をこねた生地で包み、蒸して頂きます。熊本出身のメンバーさんの指導(?)のもと、美味しく出来上がりました♪昔の人は、「いきなりお客さんが来たときでも、このお団子でもてなした」そうですよ。