

土曜日のプログラムレポート

* 1月4日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日は、新年最初ということで、お正月らしく、初詣に行ってまいりました！当初の予定では、今日はおでかけプログラムはお休みにして、来週からスタートとしていたのですが、「詣でたい（初詣に行きたい）」という希望を伝えて下さったメンバーさんが複数いらっしゃり、急遽、おでかけすることとなりました。行き先は、相談の結果、「江ノ島神社」に決定！モノレールですいーっと行って来ました！しかし、さすが1月4日の土曜日。参拝客で賑わっていました。参拝までは、行列ができていて、更には途中で御賽銭箱の取り換え(!)があるなどして、少し時間がかかりましたが、それでも、1年の始まりらしい雰囲気味わえた、良い時間でした。それにしても、ここここで海鮮を焼く香ばしい香りが・・・次に行ったときには食べたいな・・・。

今日のメニューは・・・

- ・お雑煮
- ・出汁巻きたまご
- ・紅白なます
- ・いちご水羊羹

今日の主菜はなんと！お雑煮です。日本人のお正月と言えばコレ。お正月の3日間、食べ続けたな～という方もいらっしゃるでしょう。しかし、敢て、お雑煮を作りました！一人暮らしをされていて、“お雑煮を食べる機会がない”という方もいらっしゃいますからね。今日、作ったお雑煮は、人参、大根、三つ葉、鶏モモ肉、なるとにエビを加えたシンプルなもの。白だしと水だけで味付けします。これが、シンプルだけに、具材の出汁が色々としみ出ていて、美味でした。自宅の味付けとは違うお雑煮も良いものですね♪副菜は出汁巻きたまご。こちら白だしを使って作りました。担当した女性メンバーさんが、卵の量を見て、味付けを加減・・・スバラシイ。ふわふわに仕上がっていました。もうひとつの副菜は紅白なます。奇をてらわず、オーソドックスな作り方で作りました。ただ、ゆずのしぼり汁をふんだんに使ったので、よりさっぱりとした味になりました。出来あいのもとは一味違う、上品な味です。デザートの一いちご水羊羹は、寒天にこし餡を混ぜたものにいちごを入れ、冷やし固めて出来上がり。いちごが甘く、餡の甘みをしのいでいたという感想もちらほら。おそろべし、いちご。

スタッフ K

