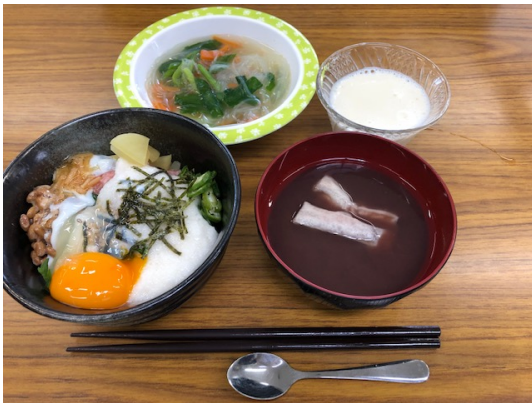


# 土曜日のプログラムレポート

\* 1月11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。今日はもしかすると、土曜日のカラオケプログラム史上最多の参加人数だったかもしれません。なにせ、予約していた部屋数では足りず、1部屋、追加したくらいです。嬉しい悲鳴とはこのことですね！年の初めから勢いがありますね！！・・・というわけで、今日は4部屋に分かれて歌を楽しんできました。急遽、部屋を移って下さったメンバーさん、ご協力ありがとうございました。ああいう場面では、つくづく、メンバーさんの協力なくして、プログラムの円滑な運営はないなあ・・・と思います。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・元気丼
- ・鶏だしのスープ
- ・豆乳プリン
- ・おしるこ

今日の主菜は元気丼です。土曜日の料理プログラムでは定番なのですが、驚いたことに、去年は一度も登場していなかったとのこと。意外です。どうりで近頃、無性に元気丼が食べたい気分だったはずですよ（笑）。いつものねばねば食材を刻んでご飯に載せて、美味しく頂きました。安定の美味しさ。いくらでも食べられそう・・・。副菜は鶏だしのスープ。こちらは、春雨、長ネギ、にら、にんじんを鶏ガラスープで煮た、シンプルなスープ。生姜を使っているので、身体も温まり、元気丼にぴったりです。デザートは豆乳プリン。一時期、“冷やして固める”デザートにはうまく固まらず苦労した時期もありましたが、最近は調子が良いですね♪今日もスムーズでした。豆乳とグラニュー糖、ゼラチンを入れて混ぜ、生クリームを加えて混ぜ、そして冷やし固めて出来上がりです。きなこ黒蜜をかけて頂けば、なめらかな口当たりと濃厚な甘みが美味しい、冷たいのですが、何となく“冬”にぴったりのデザートとなりました。それから、今日は鏡開きということで、デイケアに飾った鏡餅(+α)を使っておしるこを作りました。これは、料理に参加していないメンバーさんにも振るまって、皆で1年に1度の御利益を頂きました！