

# 土曜日のプログラムレポート

\* 2月15日 \*

## サタデーキッチン



### おでかけ

今日のおでかけはボウリングでした。今日は、いつも参加されるメンバーさんの欠席があり、少々さびしい気持ちでしたが、少人数ながら和気藹々、のんびりと楽しむことができました。

しかし、それにしても・・・なんでしょうか・・・レベルが上がっていて・・・笑。今日は参加された方、どの方も、いつもよりもスコアが高いような・・・。そして、何と言っても、今日は199という高すぎるスコアが記録されました!!! 1ゲームを通して、ほとんどストライクとスペアしかとってないのでは? という絶好調を見せつけたメンバーさんがいらっしゃいました!!! う、うらやましい。次は200を目指しましょうね。

今日のメニューは・・・

- ・焼き餃子
- ・塩サバ焼き
- ・いちごババロア

今日の主菜はみんな大好き(?) 焼き餃子です! そして副菜は塩サバ焼きです!!・・・あれ? これはどちらも主菜ではないのですか?! メニューを見て、目を疑ってしまいますが、正真正銘、主菜は焼き餃子、副菜は塩サバ焼きです。そもそも、何故、主菜が焼き餃子で副菜が塩サバ焼きと決まったのか・・・逆でも良いのではないか・・・サバは不服なのではないか・・・などというどうでも良い疑問が、料理の間中、頭にありました(笑)。本当にどうでも良いのですけれどね。というわけで、餃子はんにくを使わず、オーソドックスなものを作り、塩サバ焼きも、シンプルに塩サバをそのまま焼きました。餃子は、調理をしているときに「あっ! 火が強すぎて焦げちゃったよ!」と一瞬たじろぎましたが、食べるときには、不思議と気にならず。どこかで焦げが緩和(そんなことあるの?) され、とても美味しく頂きました。サバは焼き加減が絶妙で、どちらもご飯が進むこと、進むこと。デザートは“ババロアの素”みたいなものを使ったので、あっという間に完成♪生のいちごをトッピングしたので、ババロアの甘みといちごの酸味が合っていて、見た目にもかわいらしいデザートになりました。

スタッフ K

