

土曜日のプログラムレポート

* 2月29日 *

サタデーキッチン



おでかけ

新型コロナウイルスの感染拡大防止の観点から、当面の間（2月29日～3月31日）、外出を伴うプログラムの実施は見合わせる事となりました。

今日のメニューは・・・

- ・ピザ
- ・ビーフステーキ
- ・バニラババロア（みかん添え）

本日の主菜はピザでした。・・・とはいってもさすがに生地をつくるまではできないので、市販のピザ生地を使用しました。トマトソースをベースに、ピーマンやベーコン、サラミ、とろけるチーズをのせて、ひたすら焼き続ける・・・という感じで作りました。とにかく、焼くのが大変でした。なんとといっても、大人数なので、枚数が（笑）。自宅で焼くのととはわけが違いましたね。副菜は、ビーフステーキです。えっ？ステーキが副菜？？何だか最近、このパターンが増えてきているような気がします。こちらも、コーラに浸けて柔らかくした牛肉をひたすら焼く・・・。美味しかったです。牛肉ですからね。今日は野菜が少ないので、当初は予定になかった薬物野菜をたっぷり添えて頂きました。少しは身体に優しくなったかしら？？デザートは、ババロアの“素”を使って作りました。熱湯と牛乳と“素”を混ぜて冷やせば出来上がり♪安心の美味しさです。今日は缶詰めのみかんをトッピングして頂きました。バニラババロアの甘みとみかんの甘みで、とっても美味しいデザートになりました。主菜と副菜がしっかりとしたものだだったので、のどごしの良いババロアはぴったりでしたね。

スタッフ K

