

土曜日のプログラムレポート

＊ 3 月 1 4 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。

スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・ 鮭といくらの親子丼
- ・ けんちん汁
- ・ ベリーベリーゼリー

今日の主菜は親子丼です。親子丼というと、鶏の親子を想像する方も多いと思いますが、今日の親子は鮭といくらです！鮭は焼い身をほぐして、ご飯に混ぜ、その上にサーモンの刺身といくらの醤油漬け、とびっ子と薬味（小葱、大葉、三つ葉、炒りごま、刻みのり）を載せ、出来上がりです。シンプルだけど、「おいしくないわけない！」という外れなしのメニューです。わさびと醤油を少し垂らして頂けば、最高ですよ！副菜はけんちん汁。今日は豚汁ではないのです。あえてのけんちん汁。鎌倉ですしね・・・（関係ないか）。こちらもおーソドックスに、奇をてらわず、定番の具材を使用しました。お好みで、各自七味を入れたり、生姜を入れたりして頂きました。今日は“寒の戻り”でぐっと冷え込んだので、温かいけんちん汁は身体にも心にも沁みました（笑）。デザートは、ベリーベリーゼリーです。クランベリージュースで作ったゼリーの中に、ラズベリーやストロベリーやブルーベリーを入れて、更に、ゼリーの上には生のいちごをトッピングしました。つまり、ベリーと名のつくものを使いまくる、といった感じですね。見た目も超・美しく、酸味のさわやかな、極上デザートでした♪