

土曜日のプログラムレポート

* 3月21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・・・

- ・煮込みハンバーグ
- ・生ハムサラダ
- ・さつまいものモンブラン

本日の主菜は、ハンバーグです。今日は、旨みがギュッと凝縮される、煮込みハンバーグです。お肉は勿論、牛と豚の合挽を使用。煮込みソースは、市販のソースに更にケチャップなどで味を加え、丹念に仕上げました。・・・と、ここまでは良かったのですが、「あれ？お肉に塩コショウしたっけ??」・・・まあ、ご愛嬌です。煮込みソースが濃厚だったおかげで、気になりませんでした。副菜は、もはや定番となりつつある、生ハムサラダ。グリーンリーフだか、サニーレタスとベビーリーフをベースに、生ハムのトッピング（生ハムサラダですからね）。各々、好みのドレッシングをかけて頂きました。春だからでしょうか、葉物野菜が美味しいです♪デザートはさつまいものモンブラン。サツマイモをレンジでチンして、潰して、牛乳と砂糖を入れて混ぜて・・・と、これがなかなか大変でした！ザルを使ってせっせと裏ごしして、滑らかに・・・ならない・・・もう一度レンチンだ！もうちょっと牛乳を入れちゃえ！（笑）。かなりの試行錯誤を繰り返し、何とか形になりました！出来栄はなかなかだと思える（自画自賛）ので、満足です。来週のメニューは少しラクそうなのでほっと一安心・・・。