

# 土曜日のプログラムレポート

\* 11月9日 \*

KKキッチン



↑パティシエか?!

## おでかけ

本日のおでかけは…

今日のおでかけはカラオケでした。

久しぶりに参加して下さったメンバーさんや、初めて参加して下さったメンバーさんも加わり、11名ででかけてきました。

3部屋を広々と使い、それぞれのお部屋で、思う存分、自分たちのペースでうたいこんできましたよ。

帰り道は、急な冷え込みにびっくりしました。はやくも薄暗い空の色に、季節の移りかわりを感じました…。

今日のメニューは…

- ・秋の香りごはん
- ・リンゴのケーキ
- ・肉だんごと白菜のスープ

本日のごはんは、秋の味覚満載!

しめじ、栗、ぎんなんにさつまいもを鶏肉や油揚げ、人参とあわせて炊いた炊き込みご飯が本日のメインです。これでも、レシピよりも具材を減らしたのですから驚きですね。炊飯ジャーをあけると、(いや、炊飯中から)良い香りが…何とも食欲をそそります。彩りも鮮やかで…しかし、さつまいもが…紫でした(笑)。肉団子と白菜のスープは、というと、ま、デイケアでは恒例となりましたけれど、具の存在感がありすぎて、あやうく、「煮物」になりそうところを、白菜の水分で救ってもらったといったかんじでしょうか。味は文句なしですし、オリジナルで加えたショウガが身体をあっためてくれる一品に仕上がっていました。デザートはリンゴのケーキは、とても手間のかかったケーキでした。見た目も美しく、味も、文句のつけようのないものでした。デザートは、男性陣の手つきがあざやかでしたね…。



スタッフ K

