

土曜日のプログラムレポート

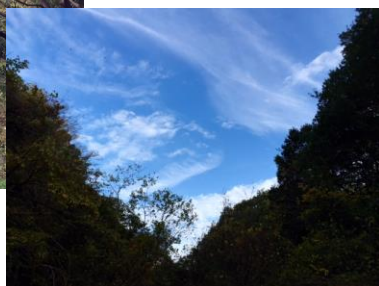
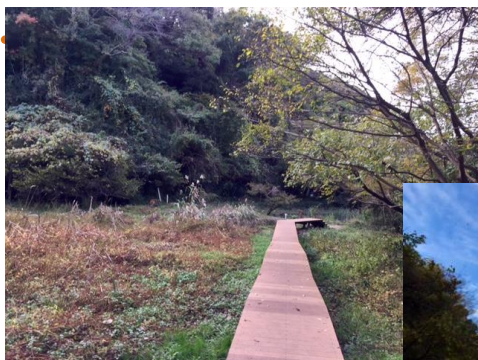
* 11月21日 *

KKキッチン



おでかけ

今日のおでかけは西鎌倉にある「広町緑地」へでかけてきました。お初の場所です。本当は、紅葉を観られる場所へのおでかけを予定していたのですが、まだ盛りの場所は近くにないらしく…。広町緑地も、紅葉はしていませんでした。ただ、住宅地を抜けたところに忽然と現れるこんもりとした緑地にびっくり。そこここに生き物の気配が…。快晴の空の下、のんびりとマイナスイオンを浴びて帰ってきました。時々、自然をただただ満喫するのもいいですね。



スタッフ K

今日のメニューは…

- ・マーボー春雨
- ・もやしと桜エビのエスニックスープ
- ・ジャスミン茶のやわ寒天

今日のメインは、マーボー春雨です。作る前から何やら予感がしていましたが、やはり！！春雨の量が半端ない！まあ、デイケアの料理のお約束なのですが。というわけで、たっぷりな春雨に戸惑いつつ、しかし、味付けは担当したメンバーさんが微調整を加えた結果、とても食べやすい、美味しい味に仕上がっていました。副菜のスープは、レモンを効かせたエスニック風スープ。今日はなんと！贅沢にも、駿河湾でとれた本当の(!)桜エビを使用しました！！これで美味しくならないわけがありません。もやしは、丁寧に根とりをしたので真っ白。腕は若干筋肉痛(笑)。ピリッとした唐辛子の辛みもアクセントになっていて、とても良い出来でしたね。デザートはジャスミン茶のやわ寒天は、“やわ”の食感に仕上げることに苦心しましたが、苦心のこいがかあって、寒天なのに、ちょっと不思議な食感に仕上がっていました。今回は、レシピにあったライチを入手出来ず、レモンシロップを作ってかけましたが、次回は、ぜひライチで味わってみたいですね。