

土曜日のプログラムレポート

2月16日

サタデーキッチン



おでかけ

本日は担当が不在でお休みでした。

皆さんフリータイムで過ごされてます。
4~5人集まり卓球の試合をしたり楽しそうでした。

スタッフK

今日のメニューは・・・

- ・タコライス
- ・クラムチャウダー
- ・チョコレートプディングでした

本日の主菜は「タコライス」です。なんか夏のイメージのメニューですが日当たりの良いデイケアでは寒い冬でもぴったり。みじんぎりにした玉ねぎ、人参、挽肉を炒めてタコスシーズニングミックスなどで味付けして熱々のご飯にざく切りのレタスとトマトを載せてチーズを散らして出来上がり。辛いのが好きな方はそれにタバスコやハバネロソースをたっぷりかけて頂きました。副菜の「クラムチャウダー」はみじん切りよりちょっと大きめですが細かく切ったじゃがいも、たまねぎ、人参にベーコンをたっぷり炒めて小麦粉を加えてコンソメスープに牛乳を加えて煮ます。そしてメインのアサリをたっぷり加えて更に煮込んで味を調べて出来上がり。パセリをトッピングして頂きました。さすがに手が込んでいていつ食べても美味しい一品です。普段はレトルト使用の方たちも完全手作りは美味しいねとの評価でした。デザートは「チョコレートプディング」でした。無糖ココアにコンスターチ、砂糖、牛乳を入れてレンジで加熱です。バターを加えて練って出来上がり。冷やして食べても良しですが米ハゼ(ポン菓子)がありそれを混ぜて食べたところ何ともぴったりの美味しさでした。今回は欲張って沢山の量を作りレンジの中で溢れちゃったトラブルもありましたが「食べ過ぎにならないで良かった」と前向きな感想で今日も皆さんで楽しく美味しく頂きました。