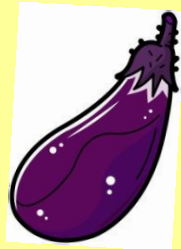


7月11日（金）

- 麦ご飯
- 夏野菜カレー
- コーンサラダ
- 牛乳



今日は精華町でとれたなすを使っています。なすの原産地はインドです。日本へは平安時代に中国から伝わりました。実がよくなるので「為す」「成す」といわれ、「なす」と呼ばれるようになったそうです。なすにはいろいろな種類があります。長なす、米なす、千両なす、加茂なすなどがあります。なすは精華町の多くの場所で作られていて、市場にも出されています。夏野菜のカレーにはなすとオクラが入っています。夏野菜は体を冷やしてくれる働きがあります。おいしくいただきましょう。