

6月21日（火）

- ご飯
- 関東煮
- 青唐辛子のみそ炒め
- 牛乳



精華町でとれたあおとうを使った、とうがらしのみそいためです。「伏見甘長とうがらし」といいます。伏見を中心に作られてきたとうがらしで、江戸時代にかかれていた本にも記録があるそうです。10cmくらいの長さで「からみ」が少なく、いためたり天ぷらなどにして食べます。今日はとうがらしを油でいためて、コンニャクといっしょにあまからい肉みそをからめて、いただきます。今日は町内の全部の小学校ともにフレッシュせいかから届けてもらいました。あじわっていただきましょう。