

みきし きょうどりょうり かじやなべ 三木市の郷土料理『鍛冶屋鍋』

『金物の町』三木市には、昔から刀などを作る鍛冶職人さんがたくさんいました。火を使う場所で働く鍛冶職人さんが、夏バテ予防のために食べたと言われているのが「鍛冶屋鍋」です。

かじやなべ とくちょう 鍛冶屋鍋の特徴

- 体力がつくタコが入っている
- 体を冷やすナスが入っている



今日の給食は、鍛冶屋鍋をアレンジした、タコとナス入りのドライカレーです。しっかりと食べて、夏バテしないようにしましょう！！