7月のナイトケアはキーマカレー、ピクルスと夏野菜をたっぷり使ったメニューにサッパリ味のサイダー寒天を添えました。

緑豊舎さんよりのにんじんは握りこぶしくらいの太さくらいあり、フードプロセッサーで玉ねぎと一緒にみじん切り。メンバーさんから「キーマカレーって何ですか？」と問われ、慌ててスマホで検索する場面もありました。「キーマ」とはヒンディー語でひき肉という意味で、今回は豚肉のひき肉を使いました。

水分をひかえたキーマカレー、「初めて食べたけど、美味しいですね」と言われ、大盛りのカレーもペロッと完食。スープはフードバンクからの非常食を試食し「具だくさんで意外と美味しいですね」「災害があったばかりだから、備蓄を考えないといけないですね」との声もあがりました。

今回はいただきもののお菓子も添え、盛りだくさんのメニューになりました。

夏野菜をたっぷり取り入れたメニューで暑い夏を乗り切ってほしいものです。