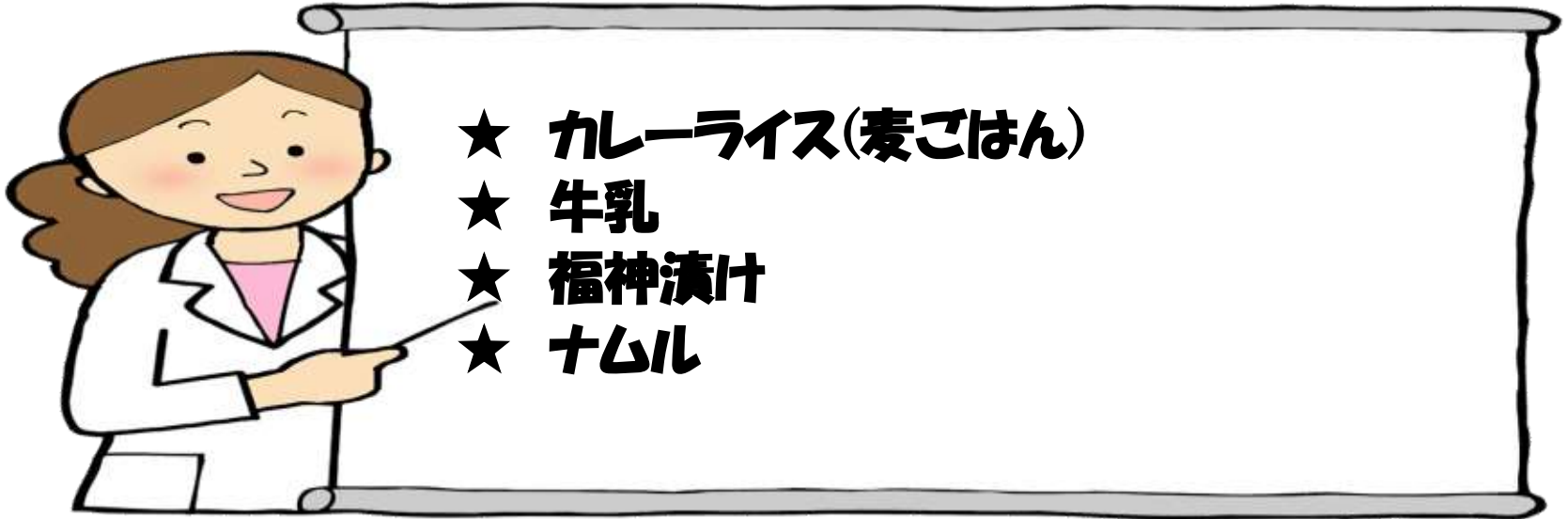


今日の給食

令和元年11月12日(火)



カレーライスには「福神漬け」が欠かせません。



福神漬けには「なた豆」という野菜が使われます。



当たり前のように「ふくじんづけ」と呼んでいますが、「ふくしんづけ」と呼んでいる県もあるのです。
驚きの情報です！！

今日のひとこと

「福神漬け」は、江戸末期から明治の始めにかけて考案された漬け物です。「福神漬け」という名前は、この漬け物を考案した店が東京の上野にあったことから、不忍池(しのばすのいけ)の弁財天(べんざいてん)にちなみ、いろいろな野菜を七福神に見立てて、命名されたと言われています。