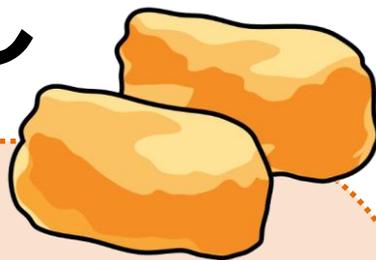


しょくいくメモは、^{にちちやく}日直さんが^よ読んだり、^{きょうしつ}教室には^はったりしてね

3月17日のしょくいくメモ

おいなりさんのおはなし



おいなりさん

おいなりさんは、^{あま}甘く^に煮た^{あぶらあ}油揚げの中に^{なか}酢めしを詰めた^{りょうり}料理です。「いなりずし」「きつねずし」ともいわれます。

キツネの^{だいこうぶつ}大好物？！



おいなりさんは「お^{いなり}稲荷さん」と書きます。これは、^{いなるのかみ}稲荷神の^{つか}使いであるキツネの^{だいこうぶつ}大好物だったことから「おいなりさん」「いなりずし」といわれるようになりました。

ちなみに、いなりずしが^{はじ}初めて^{つく}作られたのは、^{あいちけん}愛知県にある^{とよかわいなり}豊川稲荷の^{じんじゃ}神社の^{もんぜんまち}門前町だといわれています。



^{きゅうしょくしつ}給食室で^{ひと}一つひとつ、^{あぶらあ}油揚げの中に^{なか}酢めしをつめました。しっかり^た食べましょう！