

のざわなづ 野沢菜漬けの

ふるづ 古漬け

2月

きゅうしょくゆうびん
松本市学校給食センター



あさづ
〈浅漬け〉



ふるづ いろ
古漬けは色が
きいろ
黄色っぽくなります

ふるづ にゅうさんぱっこう こういろ
古漬けは、乳酸発酵させて、べっ甲色にな
るまで漬け込んだもので、酸味があります。そ
のまま食べられますが、水につけて塩抜きを
し、いため物やおやきの具にもします。昔か
ら伝わる、最後までおいしく食べる工夫です。

もの
〈いため物〉



〈おやき〉



きょうどしょく
どちらも郷土食です