

きゅうしょくつうしん

12月9日(月)



- たまごあんかけ炒飯 ちゃーはん
- 豆腐のスープ とうふ
- 杏仁豆腐 あんにと豆腐
- 牛乳 ぎゅう にゅう



1～3年生

杏仁豆腐は昔、薬として食べられていました。杏仁はアンズなどの種を割ると出てくる白い部分です。喘息や咳止めの薬として使われていました。とても苦い味なので、なんとかおいしくできないかと考えられたのが杏仁豆腐です。豆腐のような見た目とツルンとした食感が豆腐のようなので「杏仁で作った豆腐＝杏仁豆腐」と名付けられました。みなさんはなにか苦手な味を、なにか工夫して食べたことはありますか？ 今日もよく噛んで味わって食べましょう。

4～6年生

杏仁豆腐は中華料理の点心の一つです。薬膳料理としても有名です。杏仁豆腐はもともと薬として食べられていました。杏仁はアンズなどの種を割ると出てくる白い部分です。喘息や咳止めの薬として使われていました。とても苦い味なので、なんとかおいしくできないかと考えられたのが「杏仁豆腐」です。豆腐のような見た目とツルンとした食感が豆腐のようなので「杏仁で作った豆腐＝杏仁豆腐」と名付けられました。みなさんはなにか苦手な味を、工夫して食べたことはありますか？ 今日もよく噛んで味わって食べましょう。

