

6月25日(水)給食通信

3-6年生



- ・高菜チャーハン
- ・春雨と豆腐のピリ辛スープ
- ・キャベツとわかめの辛子醤油
- ・かいかい高野豆腐
- ・牛乳

高野豆腐は、寒い季節に豆腐を冷たい風にさらして凍らせ、凍った豆腐を昼間、太陽にあてて干し、水分をぬいて乾燥させた食べ物です。もとは、「高野山」という山で作られていたので、この名前になったそうです。他にも「凍り豆腐」や「しみ豆腐」という別名もあります。高野豆腐は、水分を抜いているので長持ちします。昔の人が食べ物を保存するために工夫して生まれた、大豆の加工品です。今日は、高野豆腐を油で揚げて、たれをからめています。