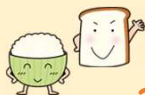


★ 給食ブログ ★



2024年 4月 23日 (火)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- だし巻き卵
- 小松菜のおひたし
- 高野豆腐のすき焼き煮



< 給食ニュース >



今日の給食は、「高野豆腐のすき焼き煮」でした。この料理は、奈良県の郷土料理のひとつです。いくつかのクラスで、「今日の給食の中で、郷土料理はどれでしょう？」というクイズをしました。当たった人もいましたね。

奈良県南部にある地域は、冬はとても寒いので、豆腐を凍らせて作る「高野豆腐」、別名「凍り豆腐」を作るのに適していたようで、高野豆腐が盛んに作られていたそうです。高野豆腐は、スポンジのように、おいしいおだしを吸ってくれます。あっさりとした煮物よりも、すき焼きのように甘辛い味の方が、給食では人気のように感じます。今日も「もっと食べたかった!」との声もありました。