

★ 給食ブログ ★



2023年11月20日(月)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- タコ入りメンチカツ
- 高野の粉の煮物
- さつま汁



< 給食ニュース >



今日の給食は、「高野の粉の煮物」でした。「高野の粉」は、高野豆腐を作る際、カットするときに出る粉なのだそうです。具材をだし汁や調味料で炊いたところに、高野の粉を加えると、高野豆腐と同じで、どんどん煮汁を吸っていきます。仕上がりは、おからのような、炒り豆腐のような。ポロポロした見た目ですが、意外としっとりしています。初めての登場だったので、これは何かな?と不思議だった人もいたかもしれませんが、大豆からできている栄養満点の食材なので、おいしく食べてみてください。