

★ 給食ブログ ★



2023年 9月 22日 (金)



きょうのこんだて



- ごはん
- 牛乳
- いわしのカリカリフライ
- いんげんのおかか和え
- 高野豆腐のすき焼き風煮



< 給食ニュース >



今日の給食は、「高野豆腐のすき焼き風煮」でした。高野豆腐は、「凍り豆腐」とも呼ばれるように、豆腐を凍らせて、水分を抜いて、乾燥させて作られます。食べながら、「スポンジみたい!」と言っていた人がいましたが、まさにその通りで、今日の給食のように煮物に使うと、だしのうまみをたっぷり吸ってくれて、とってもおいしいです。ちなみに、味がしっかりしみ込むように、調理員さんが時間をかけてコトコト煮込んでくれました。