

今日の給食ニュース

令和7年5月28日

今日のメニュー

ごはん、肉豆腐、こまつなのごま酢和え、米粉のチョコケーキ、牛乳



<年少児のプレートです>

今日の食材紹介とクイズ(栄養教諭の先生より)

今日は「肉豆腐」の紹介とクイズをします。ではさっそくですが、クイズです。

「豆腐」は何から作られているでしょうか？

- ①大豆
- ②米
- ③小麦

正解は①の大豆でした。

豆腐は水で戻した大豆をフードプロセッサーでつぶし、煮ておからと豆乳に分け、豆乳ににがりを入れて作ります。重しをのせて固める時に水分を出して作るのが「木綿（もめん）豆腐」、水分を含んで作るのが「きぬごし豆腐」です。

今日はにがりを多く入れ、しっかり固めた「かた豆腐」をたっぷり使った肉豆腐です。

今日も宮津の自然や農家さん、美味しく作ってくださる調理員さんに感謝をしていただきましょう。