

令和4年 9月7日(水)



今日の南中給食



メニュー

- ・ご飯
- ・こうやとうふ高野豆腐入りおやこに親子煮
- ・みそ野菜の味噌ドレッシングかけ
- ・すまし汁
- ・牛乳



親子煮のアルミカップは重ねて返却してください！

今日の栄養メモ

今日の給食は、こうやとうふ高野豆腐入りおやこに親子煮です。みなさんは、高野豆腐がどのように作られているか知っていますか？高野豆腐は、豆腐をこお凍らせてかんそう乾燥させたものです。和歌山県のこうやさん高野山でこそう小僧が、冬の寒い夜に豆腐を外に置いたままにしてしまい凍らせてしまったそうです。しかし、次の日に凍った豆腐をと溶かして食べてみると食感しょっかんが面白くおいしいというので食べられるようになったと言われていいます。現在にも伝わる保存食ほぞんしょくのひとつになりました。日本に昔から伝わる保存食を大切にしていきたいですね。