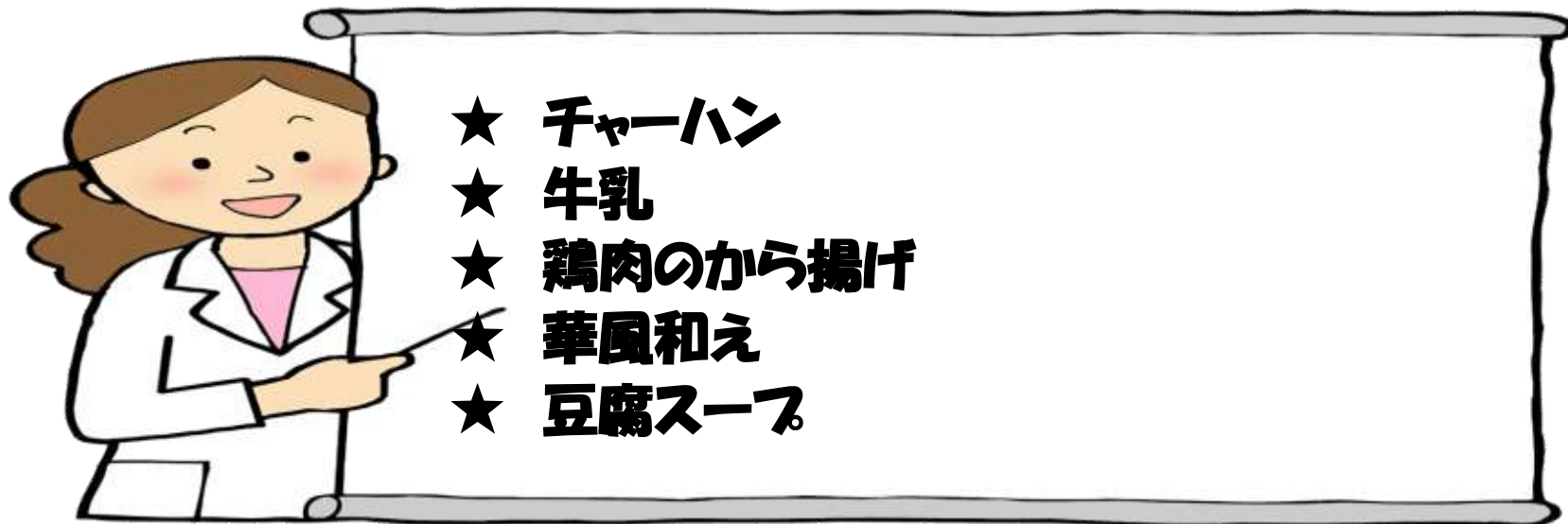
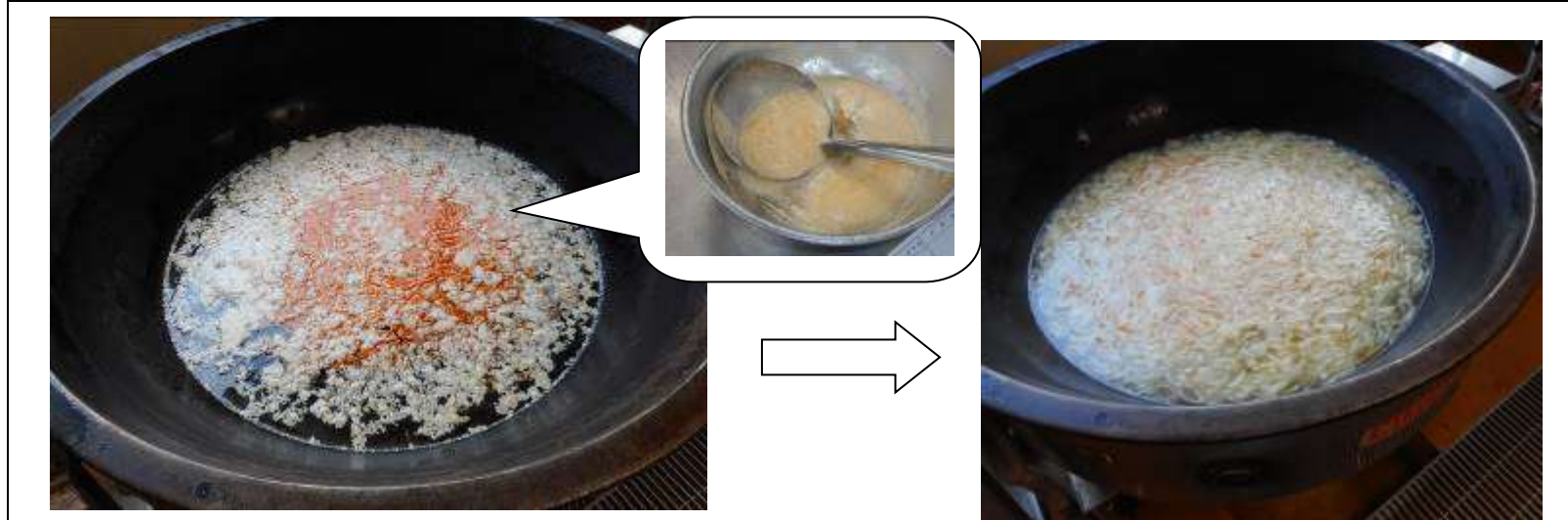


# 今日の給食

令和元年9月10日(火)



豆腐スープの主な材料です。これを火の通りにくいものから煮ていきます。



肉などの材料から出た「あく」を、しっかりとって「澄んだ汁」にします!

## 今日のひとこと

「豆腐スープ」はあっさりとした味の中華風のスープです。肉などから出る「あく」を丁寧に取り、見た目の味もワンランク上のスープに仕上げています。最後に加える「ごま油」も美味しさのポイントです。