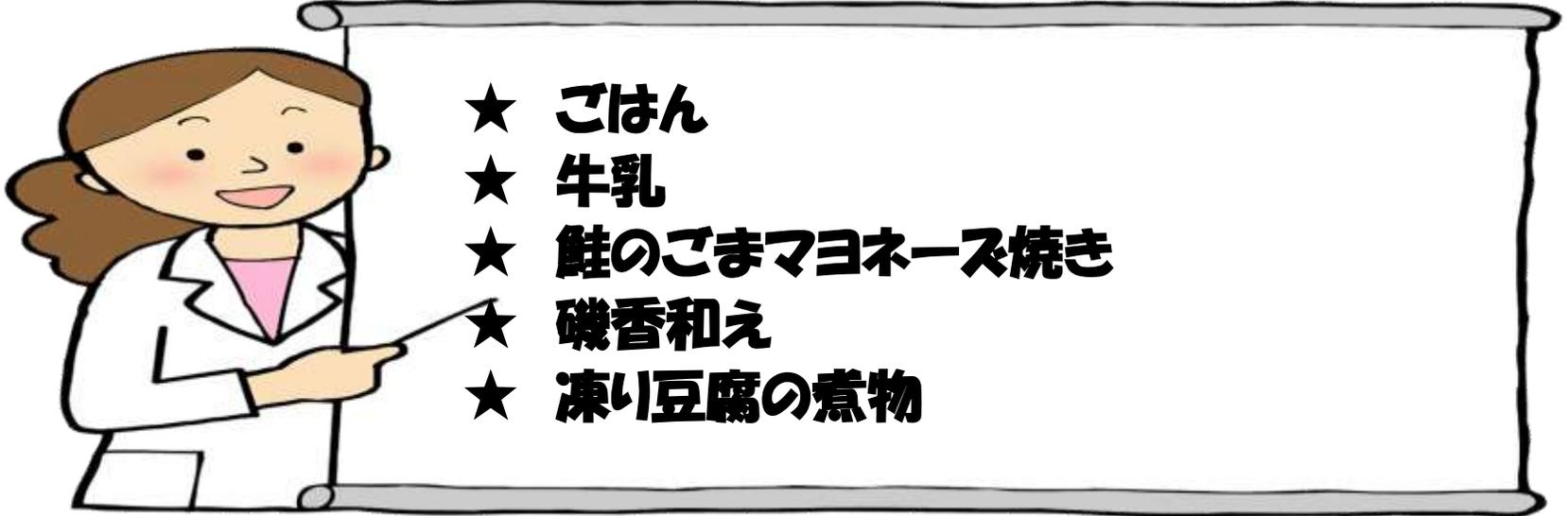


今日の給食

令和元年9月20日(金)



これが凍り豆腐(こおりとうふ)です。



高野山の僧が作ったので「高野豆腐」とも呼ばれます。



味がしみこむように途中で火を止めます。



アップにするとこんな感じ、美味しそうです。

今日のひとこと

「凍り豆腐」は豆腐の加工品です。固めにつくった豆腐を小形に切って凍らせ、脱水乾燥して作ります。高野(こうや)豆腐、凍(しみ)豆腐ともいいます。今日はだしのきいた醤油味の煮物にしました。上品な味に仕上げています。