

もぐもぐニュース

11月10日の給食

- ・ごはん
- ・ひじきとツナのふりかけ
- ・豆腐と白菜のトロロ煮
- ・野菜しょうが醤油かけ
- ・牛乳



☆豆腐について

豆腐は、大豆から作られる^{とうにゅう}豆乳に^{ぎょうこざい}凝固剤を入れて
作ります。^{もめんとうふ}木綿豆腐と^{きぬ}絹ごし豆腐があり、木綿豆腐
は豆乳を穴のある^{かた}型で押しかためたもので、^{きぬ}絹ごし
豆腐は穴のない^{かた}型で固めたものです。今日は^{もめん}木綿
豆腐を使いました。あじわって食べましょう！

栄養士：若狭