

School Lunch News

2025.7.11

今日の献立

はいが米いごはん(大わん内ピンク)

魚の塩焼き(大皿)

高野豆腐の揚げ煮(大皿)

夏野菜のけんちん汁

牛乳

給食室より

今日の給食で使われている高野豆腐(こうや豆腐)とは、豆腐を凍らせて乾燥させ、水分をとった日本の伝統的な保存食品です。別名、凍り豆腐や凍み豆腐とも呼ばれます。高野山で僧侶が冬の寒さで豆腐が凍ってしまったことがきっかけで作られるようになったと伝えられています。

煮物に使われることが多いですが、暑い時期にも食べやすいように、油で揚げて、甘辛いタレにからめました。ご飯が進みますね！

