

10月29日(木)の給食

847kcal



献立

献立	材料
ごはん	米
すき煮	豚ももスライス 小松菜 焼き豆腐 油 酒 水 濃口しょうゆ みりん 砂糖
和風 ごま和え	ブロッコリー にんじん 花切大根 和風だし 薄口しょうゆ 砂糖 ごま
青じそ サラダ	きゅうり キャベツ コーン 青じそドレッシング
ミルク スープ	ツナ 玉ねぎ コンソメスープ 牛乳 塩・こしょう
マスカット ゼリー	マスカットジュース アガー 砂糖 水



焼き豆腐とは

水切りした豆腐の両面を直火で軽く焼いて炙り、焼き目をつけたもの。豆腐に比べて崩れにくい特性を持っている。

この特性を出すため、木綿豆腐などの固めの豆腐をさらに水切りしてから焼き目をつける。

すき焼きの具をはじめ、田楽、煮物、炒め物などさまざまな料理に使われる。

湯豆腐などの鍋料理の具にしても田楽にしても美味しく食べられる。

