

9月6日 の給食メニュー

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・マーボー豆腐
- ・もやしのナムル



体をつくるもの	エネルギーになるもの	体の調子を整えるもの
牛乳	米 (宇佐市産)	玉ねぎ (北海道産)
豆腐	油	人参 (北海道産)
豚肉	でんぷん	ねぎ (日田市産)
みそ	ごま	しょうが (長崎県産)
	砂糖	にら (大分県産)
		乾し椎茸 (宇佐市産)
		もやし (中津市産)

ぱくぱくだよい

豆腐は、豆乳ににがりを入れ、固めて作りますが、もめん豆腐ときぬごし豆腐の違いを知っていますか。もめん豆腐は、豆乳を固めたあとに、一度くずし上澄み液を除いてから、穴の開いた箱に布をしいて流し込み、圧力をかけて水分を抜くため、しっかりとした豆腐になります。一方、きぬごし豆腐はそのまま固めるので、なめらかな豆腐になります。今日はもめん豆腐を使っています。