

給食紹介

令和 5年 10月 6日(金)

発芽玄米ごはん 牛乳
麻婆豆腐 春雨サラダ



とうふ

麻婆豆腐は、代表的な中華料理なかでも四川料理（しせんりょうり）のひとつです。挽肉と唐辛子、トウバンジャンなどを炒め、にんじん、ピーマン、しいたけ、たけのこ、ねぎなどの具材をみじん切りにし、調味料で味を調え、最後に一度お湯をくぐらせた豆腐を入れて仕上げます。麻婆豆腐は、を作る上で欠かせない豆腐を、今日は、**おおよそ60kg、150丁**使いました。給食で使う豆腐は**松井田にあるお豆腐屋さん**から仕入れています。使う日の朝早く作っているため、まだほんのり温かい状態で、朝8時に給食室に届きます。調理員さんはひとつひとつ豆腐を丁寧に包丁で切り、一度お湯にくぐらせて、豆腐の形を崩さないよう麻婆豆腐を仕上げました。味わって食べてください。