

12月20日(月)



きょうの給食メモ

こおい豆腐とやさいのいためもの…凍り豆腐と野菜の炒め物…

こや豆腐を水で戻し、よく絞って
から片栗粉を付けて揚げました。表
面が固くなるまで、しっかりと揚げ
ています。



豚肉・たまねぎ・キャベツを炒め、コ
ンソメ・さとう・しょうゆ・コショウ
で、味付けしたところに揚げた高野豆腐
を合わせました。

中華煮のような味付けになり、高野豆
腐が口の中でくしゃっとした時の食感
が、とてもおいしく感じました。



初めて作った献立でしたが、高野豆腐を煮物ではなく、炒め物にするのもありだな！と思いました。