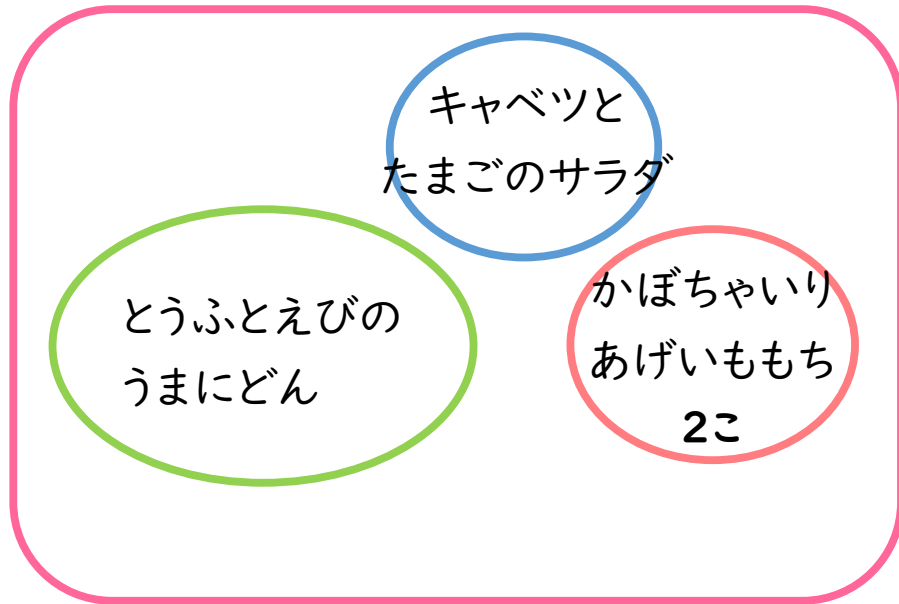


給食室からのお手紙



もめんどうふ

きぬごしどうふ

たんぱく質、カルシウム

たっぷり!



きぬの布

豆腐の種類

豆腐には、「**木綿豆腐**」と「**絹ごし豆腐**」があります。この違いは、作り方にあります。豆腐は豆乳を固めて作りますが、その時に水分を抜きながらしっかり固めるのが「**木綿豆腐**」です。木綿の布を敷いて作るため、表面に布の跡がついています。「**絹ごし豆腐**」は水分を抜かずに作る豆腐で、絹のように柔らかくなります。今日は形が崩れないように木綿豆腐を使いました。