



# 今日の給食



- 牛乳
- ご飯
- キムムッチ
- 肉豆腐
- みそドレッシングサラダ

豆腐には、大きく分けて木綿豆腐と絹豆腐の2種類があります。水分が多く、なめらかな舌ざわりの絹豆腐、その絹豆腐に圧力をかけて水分をぬくとしっかりとした食感の木綿豆腐になります。給食では、くずれにくい木綿豆腐を使っています。みなさんはどちらが好きですか？