

10月は食品ロス削減月間



今日の給食



- 牛乳
- 高野豆腐のそぼろご飯
- ポン酢ドレッシングサラダ
- 大学芋

高野豆腐は、豆腐をこおらせてから乾燥させたものです。日本では昔から野菜や魚介類、豆腐などを乾燥させて、乾物が作られてきました。必要な分だけ使って、残りは長く保存することができます。食品をむだなく使うための知恵ですね。