

五中三二給食通信

令和 5年 10月 26日 NO.101



参考に盛り付けてね♪

今日の給食は「ぎせい豆腐うすくずあん」です。ぎせい豆腐は「^{ぎせい}擬製」と漢字で書き「本物をまねて作る」という意味があります。豆腐以外の材料を使って豆腐のような形にしたり、豆腐を使ってたまご焼きのような別の料理に見せることから、「ぎせい豆腐」とつけられました。この料理ができたわけはたまごなどの動物性たんぱく質を禁止されているお坊さんがこっそり混ぜて食べていたためとされています。

今日の給食では豆腐を使ってたまご焼きのような料理にしました。味わって食べてください♪



ぎせい豆腐は本物をまねて作られたんだね

ま〜ね〜



《今日の献立》

ごはん

ぎせい豆腐うすくずあん

キャベツのちりめん和え

じゃがいもと玉ねぎのみそ汁

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 豆腐 鶏ひき肉 たまご ちりめんじゃこ わかめ みそ かつお節	米 油 三温糖 砂糖 でんぷん ごま油 じゃがいも	にんじん 長ねぎ キャベツ きゅうり もやし 玉葱 しめじ