



給食ニュース

令和7年2月19日(水)

とうふのスープ

今日は、「豆腐のスープ」です。普段
食べている豆腐は木綿豆腐か絹ごし
豆腐かわかりますか？木綿豆腐は、し
っかりとした固さがあり、固めたもの
を1度崩してからまた固めてつくり
ます。絹ごし豆腐はつるんとした食感
が特徴で、木綿豆腐よりも濃い豆乳を
使ってそのまま固めてつくります。
今日の豆腐は何豆腐でしょうか？

今日の献立



やきそば

フルーツ白玉

豆腐のスープ



いと口目は野菜から。