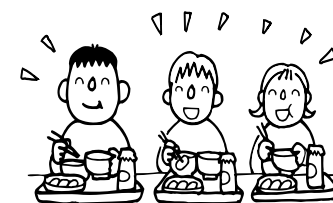


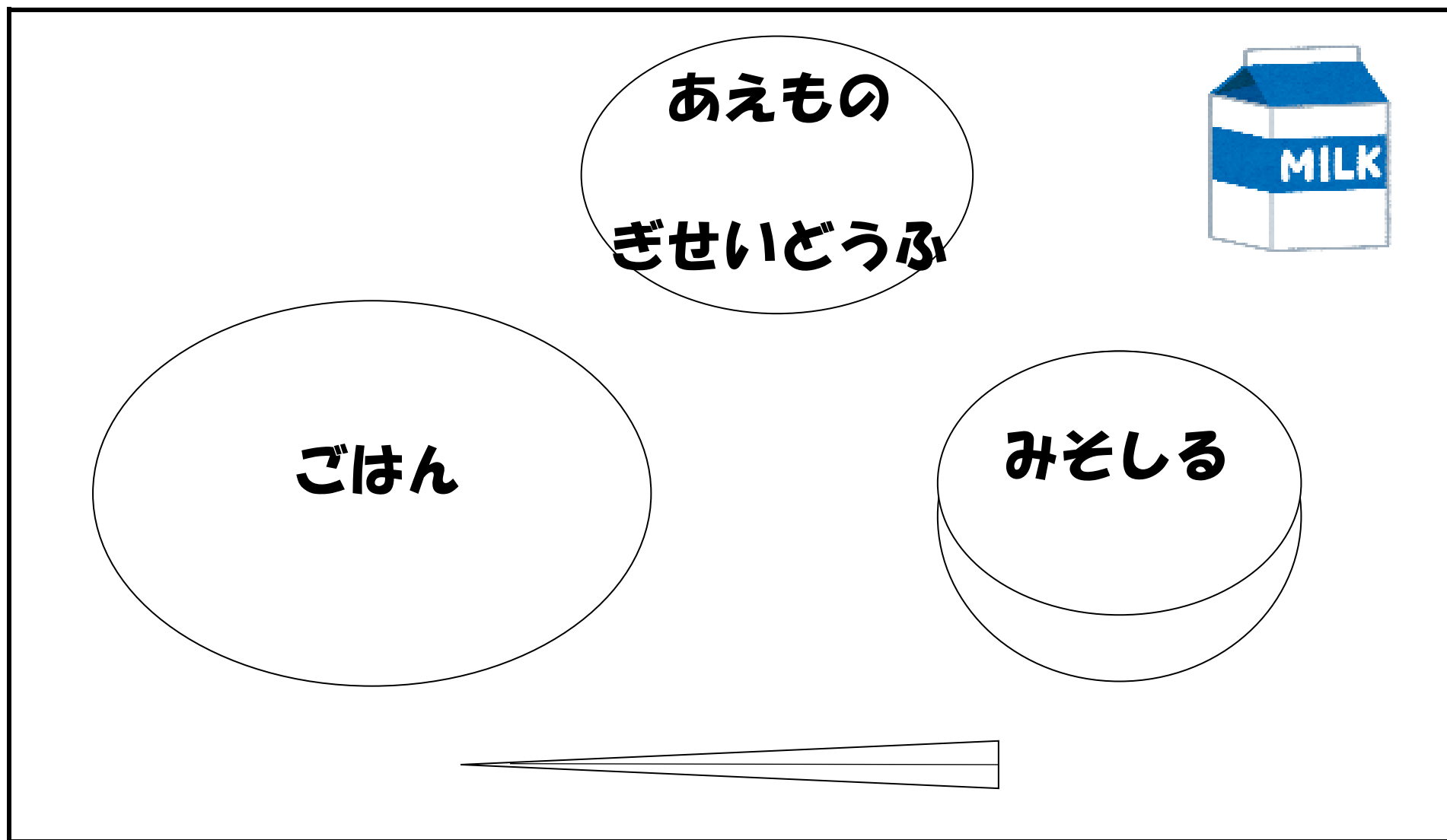
令和7年度

ランチタイムだよ



つるさししよきゅうしよくしつ
鶴指小給食室

★ 10月21日(火) のもりつけ



★ 10月21日(火) の^{こんだて}献立

ごはん

^{ぎせい豆腐}
擬製豆腐

^{やさい} ^{しおこんぶ}
野菜の塩昆布あえ

みそしる

^{ぎゅうにゅう}
牛乳

^{きょう}今日は「^{ぎせい豆腐}擬製豆腐」についてのお話です。^{はなし}

^{ぎせい豆腐}擬製豆腐とは、^{とうふ}豆腐と^{やさい}野菜が入った^{はい}卵焼きで^{たまご}精進料理といわれています。^{しょうじん りょうり}

^{むかし}昔のお坊さんは、^{ぼう}卵やお肉を^{たまご}堂々と^{にく}食べることができなかったため、^{どうどう}

^{やさい}野菜や^{とうふ}豆腐と混ぜてこのように^ま食べていたそうです。^た

^{くず}崩した豆腐を^{とうふ}元の^{もと}ように^{しかく}四角い形に^{かたち}戻すことから、^{もど}

^{もと}元の形に似せるという意味で、「^{ぎせい豆腐}擬製豆腐」と名付けられたと^{なづ}

いわれています。

^{きょう}今日もよく^か噛んで^{あじ}味わっていただきますよう。