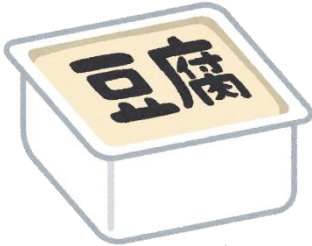


# きょう きゅうしょくひとくち 9/7(月) 今日の給食一口メモ

きょう  
今日のひとくちメモは、「クイズ」です。

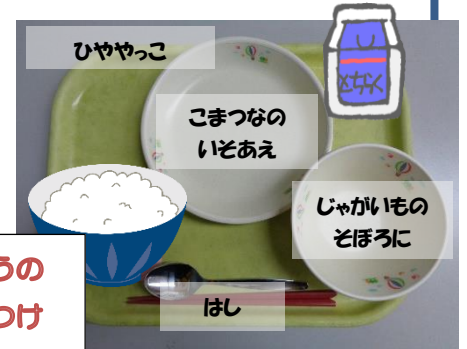


豆腐の生まれた国は、どこでしょうか？

1. 中国 2. 韓国 3. 日本

…答えは、「1. の 中国」です。

豆腐は、大豆からつくられ、畑の肉といわれるほど、質の高いタンパク質が含まれています。豆腐の漢字は「豆」が「腐る」と読めますが、「腐」という漢字は、元々「くさる」という意味ではなく、やわらかく、弾力のある物のことをいいます。そのため豆腐という漢字には「やわらかい豆」の意味があるそうです。



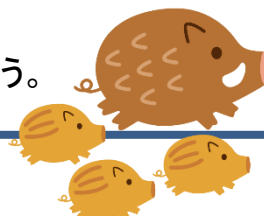
# きょう きゅうしょくひとくち 9/8(火) 今日の給食一口メモ

きょう  
今日のひとくちメモは、「いなむどうち」です。

いなむどうちは、甘めの白みそを使った具だくさんの汁ものです。沖縄では、お祝いの席に出される代表的な料理のひとつです。「いなむるち」とも言われます。

いなむどうちの名前の由来は、「いな(イノシシ)」「むどうち(もどき)」という意味で、昔はイノシシの肉で作られていましたが、現在はイノシシの代わりに豚肉を使って作られるようになったことから名付けられたそうです。沖縄では「いなむどうち用のみそ」も売られているそうです。これを使えば味付けもばっちりですね。いなむどうちを作るにあたって気を付けたいポイントは「材料を切りそろえること」と「だしをしっかりとること」です。

お味はいかがですか。味わって食べましょう。



きょうのもりつけ