

# 令和5年6月20日（火）

## 献立名

- ・麦ご飯 ・牛乳
- ・四川豆腐
- ・米めんサラダ
- ・冷凍みかん

今日は、定番の四川豆腐でした。四川豆腐は、醤油をベースに、豆板醤や山椒を加えたピリ辛の中華料理です。（似た料理であるマーボー豆腐はみそと醤油を半々にして味付けします）全校で約120kgの四川豆腐を作るので、温度を確実に上げるため、豆腐は別の釜で茹でてから、ひき肉のあんに絡めます。今日は調理員さんから教えていただき、「豆腐を茹でる時に水で溶いたでん粉を加えてから茹でると、つるっとしたのと越しになりますよ」というのを試してみました。すると…、「本当だ、いつもよりふわっとした豆腐になっている!!」「美味しく作るコツを教えてくださいありがとうございます!」。と調理員さんにお礼を言い、改めて給食は、多くの人の努力でできていることを実感した日でした。