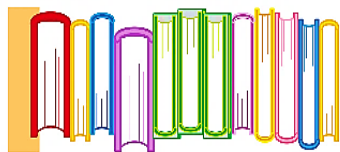


おはなし給食だよ

令和5年(2023年)4月
第一学校給食共同調理場



さくねんど ひ つづ こんねんど つき
昨年度に引き続き、今年度も月に
1回、本の中に登場する料理を
給食で提供します。

「おとうふ百ちよう あぶらげ百まい」より

4/21(金)・4/24(月) みそ汁



この日の給食は、おはなしの中に出てくるとうふとあぶら
げが入ったみそ汁です。あぶらげは、新潟をはじめとした北
陸・東北地方の方言で油揚げのことです。

大豆を水につけてすりつぶし、煮たものをしぼると豆乳
ができます。その豆乳に、にがりを加えてできるのがとうふ
です。とうふを油で揚げてできるのが油揚げです。

とうふは「おとうふやさん」(飯野まき作/福音館書店)「おとう
ふ2ちよう」(くろだ かおる作・たけがみ たえ絵/ポプラ社)「と
うふやのかんこちゃん」(吉田道子文・小林系絵/福音館書
店)、油揚げは「やまこえ のこえ かわこえて」(こいで やすこ
作/福音館書店)など、いろいろな本にもできます。



「おとうふ百ちよう あぶらげ百まい」

み た むらのぶゆき さく ながの え
三田村信行 作 長野ヒデ子 絵

あかね書房

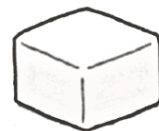


～どんなおはなし?～

山にかこまれた小さなまちはずれに、1軒のおとうふやさん
がありました。ある日、毎晩買いに来る男の子が「明日の朝
までに、おとうふ百ちようあぶらげ百まい作ってほしい」と頼
んできました。それは、ある出来事のためなのですが。秘密を
持った男の子とおとうふやさんの心温まるお話です。

「きぬごしどうふ」と「もめんどうふ」

きぬごしどうふは、豆乳を
そのまま固めて作るので、
きめが細かく
舌ざわりは
なめらかです。



もめんどうふは、固めた豆乳を一
度くずして水分をしぼり、
もう一度固めて作る
ので、くずれにくく
しっかりしています。



「油揚げ」と「あつ揚げ」

油揚げは、とうふを薄く
切り、中までしっかり揚げ
ます。うす揚げとも
よばれます。



あつ揚げは、とうふを厚めに切り、中
の方はとうふの状態を保つように揚げ
ます。中まで十分には揚げない
ため、生揚げともよばれます。

