

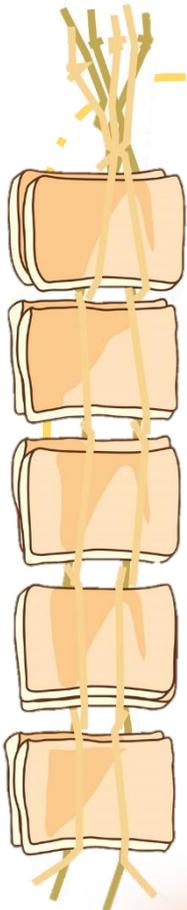
こお どうふ 凍り豆腐



きゅうしょくゆうびん
松本市学校給食センター

こお どうふ ながのけん ふゆ さむ りよう つく かんぶつ
凍り豆腐は、長野県の冬の寒さを利用して作る乾物です。

でんとうてき つく かた 伝統的な作り方



うす き どうふ そと なら しん こお
薄く切った豆腐を外に並べて、芯まで凍った

ものをわらで結び、軒下などに吊り下げます。

こお と かんそう く かせ
凍ったり、溶けて乾燥したりを繰り返して

しゅうかん こお どうふ
2～3週間で凍り豆腐になります。

きゅうしょく どうじょう
給食では、こんなメニューで登場するよ



こお どうふ と にく あまからあげ
凍り豆腐と豚肉の甘辛揚げ



こお どうふのみそ汁
凍り豆腐のみそ汁



じゃがいものそぼろ煮
じゃがいものそぼろ煮