

ランチメール

きょう 今日(きょう)はカミカミメニュー 2022.6.8

まめまめみそ豆

大豆(だいず)と高野豆腐(こうやとうふ)を揚げた、かみごたえのあるメニューです。

高野豆腐って？

豆腐(とうふ)を凍らせて乾そうさせたもので「凍り豆腐(いとうふ)」とも呼ばれます。そのままでは食(た)べられないため、水(みず)でもどしてから使(つか)います。昔(むかし)、和歌山(わかやま)県(けん)の高野山(こうやさん)で小僧(こぞう)が冬(ふゆ)の寒(さむ)い日(ひ)に豆腐(とうふ)を外(そと)に置(お)いたままにして凍(こ)らせてしまいました。次(つぎ)の日(ひ)、凍(こ)った豆腐(とうふ)を溶(と)かし、食(た)べてみると、おいしかったため、やがて広(ひろ)まり現在(げんざい)にも伝(つた)わる保(ほ)存(ぞん)食(しょく)になりました。

スポンジ
みたいに
変わるよ

