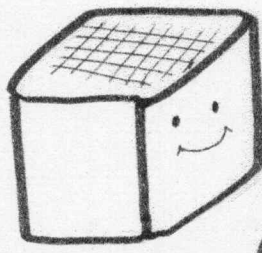


ランチメール^{2/28}

もめん豆腐ときぬ豆腐のちがい



もめん
豆腐

もめん豆腐は、もめんの布をしいた
型の箱に豆腐を流し入れてから
重しをのせて、水分を固めて作るよ。
しっかりとした食感が特ちょうです。

きぬ豆腐は、重しをのせず、
型の箱に豆腐を流し入れて、
プリンのようにそのまま固めて
作ります。つるんとした食感で、
舌ざわりがよく、食べやすいのが特ちょうです。
給食で使うのはきぬ豆腐で、毎朝
お豆腐屋さんから届けてもらっています。

きぬ豆腐

