



今ではすっかりスイーツとして定着した杏仁豆腐ですが、本来は薬膳料理の一種でした。杏仁とは、杏の種のことです。本物の杏仁豆腐は、この杏の種を粉末状にして作ります。漢方の世界で、杏の種は咳止めや喘息に効く薬として使われ、苦いあんずの種を少しでも食べやすくするために、甘味となめらかさを足した結果、杏仁豆腐という今の形にたどり着いたそうです。

今度、喉をいためたときには、本物の杏の杏仁豆腐で潤してみてもいかがでしょうか？



給食室の様子

冷え込む今日この頃。少しでも温かく食べられるようトロミをつけた五目あんかけ焼きそばです。



杏仁豆腐の寒天液を作り、バットに流して冷やし固めた後、手作業でカットします。

