



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ます。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。

給食では本物の“杏仁”を使うのが難しいため、なめらかな牛乳寒天を作って食べやすく仕上げました。



給食室の様子



豆乳・牛乳・生クリームで寒天を作り、慎重にカット。



中華丼とスープで体を温めましょう。