

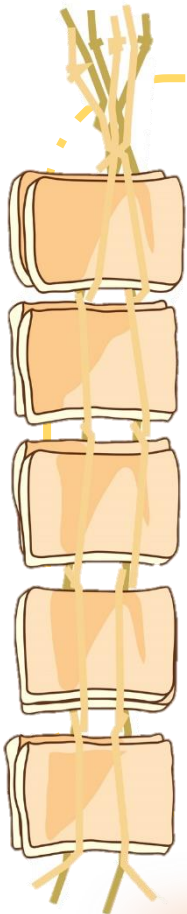
こ お どう 腐  
凍り豆腐



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 腐 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 と 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 え  
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 腐  
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 腐 と 豚 肉 の 甘 辛 揚 げ



こ お どう 腐 の み そ 汁



じゃがいものそぼろ煮