

12月



給食探検隊



松山市学校栄養士協議会

干揚

油揚げは、古くから「豆腐油揚げ」と呼ばれ、精進料理に使われていました。その後、松山市で生まれた「干揚」は、愛媛県の特産品として親しまれています。調理前のサクサクとした仕上がり、調理後のふわっとした食感が特長です。
<<写真提供 程野商店>>



原材料

干揚の原材料は大豆だよ！大豆が収穫できるのは11月～12月です。ちょうど今の時期だね。



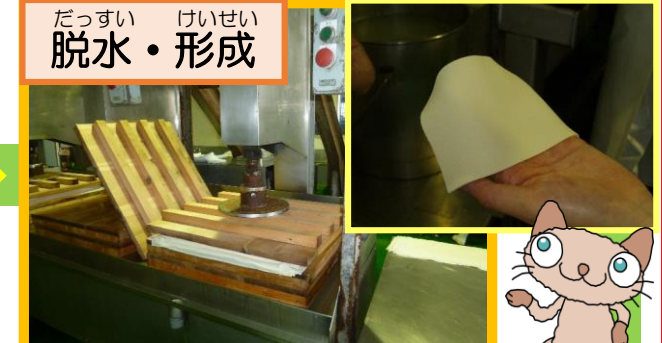
浸漬

大豆を水に漬けてやわらかくします。



摩砕・凝固

やわらかくなった大豆をすりつぶして豆乳にし、固めます。



脱水・形成

重しをのせて、水分を除きます。

厚さ3mmの豆腐になるよ！



袋詰め

袋に詰めます。給食では、学校ごとに納品されます。



裁断

使いやすい大きさにカットしたのものもあります。

確認

形を整え、仕上がり具合を確認します。



フライ

1枚1枚丁寧に菜種油でじっくり揚げます。

長く保存できる！

油揚げ → 1週間程度
干揚 → 3か月間
長期保存ができます。

干揚の特長



給食では・・・

煮物や汁物、炊き込みご飯の中に入っています。味わっていただきましょう。

12月の味めぐり (石川県)

- ごはん
- 治部煮
- 即席漬

- 牛乳
- つくね揚げ

