

令和4年5月27日（金）

〈今日の献立〉

- ごはん
- 牛乳
- 打ち豆汁
- あじの塩こうじ焼き



「打ち豆」とは・・・

大豆をつぶして平たくし、乾燥させたものを「打ち豆」と呼びます。打ち豆は平たいため吸水と火の通りが良いため、調理時間が短いという利点があります。

打ち豆↓↓

