

ほのぼのトピックス

岩出山学校給食センター

令和8年度

NO2

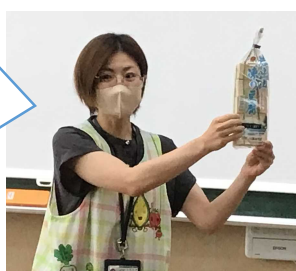


国が認めた地元の宝「岩出山凍り豆腐」を給食に！

岩出山学校給食センターでは、地元のおいしい食材を積極的に活用する地産地消に取り組んでいます。中でも厳しい寒さと地域の文化や技術にこだわりをもってつくられた品質が認められ、国の『GI（地理的表示保護制度）』に登録された「岩出山凍り豆腐」をみそ汁や煮物、炒め物として給食に提供し味わってもらっています。

学校給食では、子どもたちにこの「本物の味」を繰り返し味わってもらおうことで、地元の素晴らしい食文化を正しく認識し、ふるさとを愛する心を育みたいと考えています。

今日の給食に『岩出山凍り豆腐』を使っています。見たことがありますか。



GI マーク

国が認めた
本物の証



岩出山凍り豆腐を使った
レシピを紹介します。

凍り豆腐の豚キムチ炒め



材 料（ 4 人分）

岩出山凍り豆腐	20g
豚こま肉	150g
白菜キムチ	60g
しらたき	50g
だいこん	50g
（輪切りで2cm程度）	
こねぎ	25g
☆おろししょうが	2g
☆おろしにんにく	2g
（☆はチューブで3cm程度）	
ごま油	小さじ1
★砂糖	小さじ1.5
★酒	小さじ2
★しょうゆ	大さじ1

作り方

- ① 凍り豆腐を水で戻し、食べやすい大きさに切る。
- ② だいこんは短冊切り、こねぎは小口切り、白菜キムチ・しらたきは食べやすい大きさに切る。しらたきはあく抜きしておく。
- ③ ごま油で豚肉・おろししょうが・おろしにんにくを炒める。
- ④ 豚肉に火がとおってきたら、だいこん・白菜キムチ・しらたきを加えて炒め★の調味料を加える。
- ⑤ ④に岩出山凍り豆腐を加えまぜて味を染み込ませる。
- ⑥ 最後に小ねぎを加えてまぜる。



水で戻す



食べやすい大きさに切る



炒める