

大地くん学習体験記録

土幌町立土幌町中央中学校 2年B組 2017年10月25日

土幌町食品加工研修センターにて、土幌高校の先生方に、食育体験学習の授業をしていただきました。内容は豆腐作りで、「普通の大豆」と「黒大豆」の違いを、豆腐を作る・食べることを通して感じ取ることができました。



焦げないようにかき混ぜながら、沸騰するまで強火で煮ます。

70～75℃をキープ!



「黒大豆」で作った紫色の豆腐が完成!

生徒の感想文より

- *豆腐作りは、何より温度調整が大変でした。
- *豆腐一丁を作るために出るおからの量がとても多く、驚きました。
おからハンバーグやおからドーナツなど、おからを美味しく利用できるアイデアレシピも考えていきたいです。
- *これから食品を買うときは、消費者の目線だけではなく、生産者の目線にも立ち、単に価格が安いだけで選ばないようにしたいです。