



とっとりしがっこうきゅうしょく 鳥取市の学校給食センターでは、毎月19日の食育の日に「とっとりふるさと探検」として地元の食材 を活用した献立を提供しています。9月の食材は、万葉の里・国府町から「**雨滝ゆば**」を紹介します。



®めだき 雨滝ゆばは、雨滝の近くの「とうふ工房雨滝」で作られています。

## 南滝 ゆばのこだわり

〇地元の材料・・・・・鳥取県産の大豆「サチユタカ」と、雨滝の水を 使っています。

〇昔ながらの製法・・・ゆばの原料となる豆乳を作る時に、昔ながらの「生紋り製法」で作っています。大豆の渋み成分を取り除き、大豆本来の風味を最大限に引き出します。



ゆばは、大豆の栄養がつまった 乳はまかがしたくいです。肌の調子を 栄養価の高いないです。肌の調子を 整え、骨を丈夫にする働きのある 「イソフラボン」が豊富です。

## ゆばができるまで

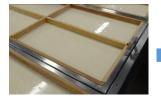


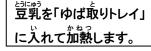
) }

※<u>豆乳8 ℓ から1 k g のゆばができます。</u>











きえ 上に張ったゆばをすくって れいぞうこ 冷蔵庫で冷やします。



包丁でカットして 包装します。



島取県産大豆と雨滝の水を使用したこだわりのあるゆばを作っています。たくさんの人に食べてもらえるとうれしいです。

こうぼうあめだき 「とうふ工房雨滝」では、豆腐や豆乳ドーナッツ っく なども作っています。(山野さんより)

制作 鳥取市教育委員会 (栄養教諭・学校栄養職員部会)