



①原料の大豆や製造過程について説明がありました。



②豆乳を木べらで混ぜながら、80℃になるまで温めます。



③固まった豆腐を、布を敷いた牛乳パックに移します。

## 豆腐作りに挑戦！～高槻小学校5年生～

令和4年10月14日（金）高槻小学校で「豆腐作り体験授業」を開催しました。講師には、小倉北区の豆腐業者である「大和食品工業（株）」の佐藤社長を豆腐先生としてお招きしました。授業ではスライドや動画で、豆腐の原料である大豆のことや製造過程など、普段みられない豆腐が出来上がるまでの様子について詳しく学びました。その後、ペットボトルと牛乳パックを使った豆腐作りをスタート。上手にできるかは運次第!?豆乳を80℃まで温めたら、にがりを入れたペットボトルの底にめがけて豆乳を投入！木べらで5.6回ゆっくりかき混ぜたら、8分待ちます。固まった豆腐をお玉で布を敷いた牛乳パックの中に移し、上からギュッと1分程度押さえて水分を押し出したら出来上がり！自分たちで作った豆腐を試食したり、豆乳やにがりの味見をしたりしました。



④豆腐の水分を抜くため、上からギュッと押さえます。



⑤出来上がりが不安だったけど、上手にできました！



⑥出来立て豆腐の試食です。味はどうかかな？

（公財）北九州市学校給食協会では、学校給食や食文化に対する子どもたちの理解を深めるため、「食育推進事業」を実施しています。