

にっぽん でんとうてき か こうしょくひん 日本の伝統的な加工食品

日本では昔から、食品を長く保存するために様々な工夫をしてきました。加工することで、食品を腐りにくくしたり、食べやすくしたりすることができます。

【献立名】 ごはん・牛乳・高野豆腐の卵とじ・ししゃもフライ・切干しだいこんの青菜あえ

かこうしょくひん むかし ひとびと くふう し ＜加工食品から昔の人々の工夫を知ろう＞

