



平成30年 7月

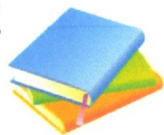


本の中に出てくる食べ物や食材が、7/6（金）の給食に登場します。

7/6の献立

七夕めん、寒天寄せ
笹かまぼことちくわ揚げ
野菜のおかか味、牛乳

紹介した本は
学校図書館で展示中。
借りられます！



注目の食材

寒天

参照：『科学っておもしろい！なぜ？なに？なんで？わくわくサイエンス』米村でんじろう

ゼリーと寒天、夏のひんやりデザートの定番ですね。その違いわかりますか？

洋菓子と和菓子の呼び方の違いではありません。ゼリーを固めるゼラチンは豚や牛の骨や皮からとる動物性たんぱく質でできていますが、寒天は天草やオゴノリという海藻が原料で、植物性炭水化物からできています。原料が全く違うのですね。

ゼリーは冷蔵庫に入れないと溶けてきてしまいますが、寒天は30～40℃で固まるので常温でも溶けません。夏休み、寒天を使ったお菓子づくりに挑戦するのも楽しいですよ。

『はじめての手づくり和菓子』（Gakkenn）には寒天を使ったお菓子も紹介されています。手順ひとつひとつに写真がついていてわかりやすくおすすめです。



七夕めん → そうめん



『すべては平和のために』

濱野京子/著 新日本出版社

21世紀の後半、国と国との戦争はなくなったものの、各地で紛争が絶えず、その調停に企業がのりだすようになっているという近未来の世界が舞台。“世界平和のために尽力する”企業の社長の娘である女子高校生の和菜の語りで物語は進みます。

独立間もない小国間の紛争調停に突然駆り出されることになった彼女は、案内人でもある日本人女性ジャーナリストを通して紛争地の現状を目の当たりにし、現地で暮らす人々の思いに触れていきます。

「そうめん」は日本から紛争地へと向かう飛行機の機内食として登場します。この日は七夕。細切りの胡瓜ちゅうりを天の川に見立てて出されたそうめん。調停の成功か、無事の帰国か、和菜は天の川に何を願うかぼんやりと考えています。

それから帰国するまでわずか4日間の滞在を通じ、彼女の世界は一変します。何が起こるのか、ぜひ読んで体験してみてください。

「平和」とは何か、を改めて考えさせられる作品です。