

12月 5日 (火)

※ 今日の給食 ※

★ 今日の食材の産地 ★

お皿の位置に注意しよう！

白玉フルーツポンチ

牛乳

五目あんかけ焼きそば

じゃこサラダ

食材名

産地名

ぶたにく

あおもり
青森

ちりめんじゃこ

ひろしま
広島・香川・愛媛

にんにく

あおもり
青森

しょうが

こうち
高知

たまねぎ

ほっかいどう
北海道

にんじん

ちば
千葉

たけのこ

くまもと
熊本・福岡

もやし

とちぎ
栃木

はくさい

いばらき
茨城

ちんげんさい

いばらき
茨城

キャベツ

とうきょう
東京

だいこん

とうきょう
東京

今日の給食は「五目あんかけ焼きそば」に「じゃこサラダ」と「白玉フルーツポンチ」の人気めんメニューです。

「白玉フルーツポンチ」や「白玉しるこ」など、給食でもよく登場する白くて丸いもちもちの“白玉団子”ですが、**何から作られているのかも**もちろん知っていますよね？ そう、答えは『お米』です。しかし、米は米でも白玉団子の原料となるお米は私たちが普段ご飯として食べているお米（うるち米）ではなく、【もち米】が原料となっています。

【うるち米】と【もち米】の違いは、米に含まれるアミロースとアミロペクチンというでんぷん物質が関係していて、うるち米はアミロースとアミロペクチンの割合が2：8ですが、もち米はアミロペクチンがほぼ100%！なのです。ちなみに、もち米の粉は“白玉粉”や“もち粉”と呼び、うるち米の粉は“上新粉”などと呼ばれています。