

7月 10日（木）今日の盛り付け

大皿：鮭のバター醤油かけ
キャベツのお浸し

大碗：とうもろこしご飯

小碗：じゃがもち汁

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食は和食です。

とうもろこしの種類



トウモロコシを買うとき、栽培用の種袋や缶詰には「スイートコーン」と記載されていますが、店頭では「とうもろこし」の表記で販売されていることが多いです。トウモロコシにはいくつか種類があり、その中の一つにスイートコーンといわれる甘味種があります。トウモロコシは甘みの強さから主に3つの種類に分類されています。

缶詰などに利用されるのが「普通甘味種（スイート）」、一般的に食卓に上るのは、さらに甘味が強く改良された強甘味種（スーパースイート）」です。もう一段上に甘みが最も強い「極甘味種（ウルトラスーパースイート）」があります。

トウモロコシは甘さ以外にも用途や特徴で5種類に分かれています。主に家畜の飼料として使われる硬粒種の「フリントコーン」、家畜の飼料やコーンスターチの原料に使われる「デントコーン」。また、粒の皮が薄く、乾燥させるとかたくなり、それを加熱すると爆裂する「ポップコーン」や、もちもちした食感が特徴で別名「もちとうもろこし」と言われる「ワキシーコーン」、粉にひきやすい軟粒種「ソフトコーン」もあります。

今日のとうもろこしごはんのトウモロコシは一般的に普及している強甘味種のスーパースイートです。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪