

10月 9日（木）今日の盛り付け

大皿：ツナとイカの
トマトソーススパゲッティ

大碗：ハニーマスタード
サラダ

小碗：チーズケーキ

トレイ：牛乳



【ひとくちメモ】今日の給食は中華料理です。

チーズ

チーズは牛や羊、山羊などの乳に乳酸菌や酵素を混ぜて固め、ホエイ（乳清）と呼ばれる水分を抜き、乳酸菌やカビ等の微生物で発酵・熟成させて作る乳製品です。その起源は古く、およそ紀元前4000年頃には中東のメソポタミア地域でチーズが生まれ、そこを起源として東西に広がったといわれています。

今日のチーズケーキにはクリームチーズを使用しています。クリームチーズはチーズの種類の中で「フレッシュタイプ」に分類されています。フレッシュタイプは熟成をさせないチーズのことで、全てのチーズはこのフレッシュタイプから始まります。他のチーズに比べて水分が多く、軽い酸味とさわやかな風味で癖が少ないのが特徴です。

クリームチーズは柔らかくきめが細かいチーズです。チーズの中ではたんぱく質が少なく、なめらかな舌ざわりが特徴です。今日のケーキにはこのクリームチーズの他にヨーグルトや生クリーム、レモン汁を加えてコクや酸味を足して作っています。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪

