

1月 22日 (木) 今日の盛り付け

大皿：スパゲッティ
ナポリタン

大碗：かぶとブロッコリー
のミルクスープ

小碗：カラメルアップル
ケーキ

トレイ：牛乳



【ひとつくちメモ】 今日の給食は洋食です。



カラメル

「カラメル」と「キャラメル」。 言い方は違いますが、実は語源は同じものだといわれています。カラメルソースとキャラメルソースの違いは、カラメルは「砂糖+水」で作るもので、キャラメルは「砂糖+水+生クリーム(+バター)」で作るものという点です。

ポルトガル語で砂糖菓子を意味する「caramelo(カラメロ)」が語源という説があり、これが変化して、フランス語や英語で「カラメル」「キャラメル」となったのだそうです。「カラメル」は水と砂糖を加熱でカラメル化したものである。濃い褐色で独特の甘く香ばしい香り、甘味と弱い苦味があります。洋菓子やコーラなど飲料の風味付け、カラメル色素として食品の着色料、などに使われます。コーラを見た時は裏面の表記を見てみてください。今日はリンゴを沢山入れた手作りケーキです。リクエスト 給食 のデザート部門でランキング上位の人気メニューです。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)