

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^{さとうがし}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^{さとう}を加熱^{かねつ}でカラメル化したものである。濃い褐色^{こ かつしよく}
で独特の甘く香ばしい香り、甘味と弱い苦味^{あまみ よわ にがみ}があります。洋菓子やコーラなど飲料^{ようがし いんりよう}
の風味付け、カラメル色素として食品の着色料^{しきそ しょくひん ちゃくしょくりよう}、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^{きゅうしょく}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(^^♪