

7月 1日（水）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

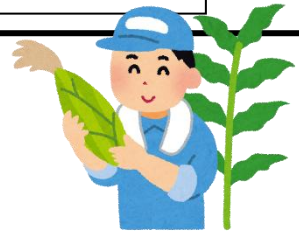
小碗：じゃがもち汁

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^{さいばいよう たねぶくろ}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^{ひょうき}で販売^{はんばい}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^{あまみしゅ}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^{ふつうあまみしゅ}（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^{きょうあまみしゅ}（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^{ごくあまみしゅ}（ウルTRASUPER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^{かちく}の飼料として使われる硬粒種^{こうりゅうしゅ}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^{なんりゅうしゅ}「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全校分を6組が丁寧に皮むきしてくれました。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪