

1月 28日 (火) 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」。^い ^{かた} ^{ちが} 言い方は違いますが、^{じつ} ^{ごげん} ^{おな} 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^{ちが} ^{さとう} 違いは、カラメルは「砂糖＋
水」で作るもので、キャラメルは「^{さとう} 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^ご ^{さとうがし} ^{いみ} 砂糖菓子^{ごげん} ^{せつ} を意味する「caramelo(カラメロ)」が語源という説があ
り、これが^{へんか} 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^{さとう} ^{かねつ} 砂糖を加熱でカラメル化したものである。^こ ^{かつしやく} 濃い褐色
で^{どくとく} ^{あま} ^{こう} 独特の甘く香ばしい香り、^{あまみ} ^{よわ} ^{にがみ} 甘味と弱い苦味があります。^{ようがし} ^{いんりょう} 洋菓子やコーラなど飲料
の^{ふうみつ} 風味付け、^{しきそ} ^{しょくひん} ^{ちゃくしょくりょう} 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^{たくさん} ^{てづく} リンゴを沢山入れた手作りケーキで
す。^{きゅうしょく} ^{にんき} リクエスト給食のデザート部門でランキングされた人気メニューです。

今日の給食も残さず食べましょう(^^♪