

7月1日（水）

きょうは、フルーツカクテルに使われている「ナタデココ」についてのお話です。コリコリとした^{しよっかん}食感で、^{あま}甘くておいしい「ナタデココ」ですが、みなさんは、「ナタデココ」が何から出来ているか知っていますか？実は、「ナタデココ」は、約100年前から、^{とうなん}東南アジアのフィリピンという国で作られていて、材料は、ココナッツです。

ココナッツとはヤシの^み実のことで、その^{かた}固い皮の中には、トロリとした^{かにく}果肉部分と^{えきたいじょう}液体状の^{すい}ココナッツ水という^{かじゅう}果汁があります。そのココナッツ^{すい}水に水や^{さとう}砂糖を加えた後、^{はっこう}発酵させるための^{きん}菌を加えて^{はっこう}発酵させます。そうすると、少しずつ表面に^{まく}膜が出来てきます。その^{まく}膜が15mmほどの^{あつ}厚さになった後、サイコロ状に切り分け、シロップ^づ漬けにしたのが、きょうの給食でみなさんが食べている「ナタデココ」です。それでは、「ナタデココ」に^{くわ}詳しくなったところで、きょうの給食もしっかり残さずに食べましょう。