

10月8日（木）

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。コリコリとした食^{しょっかん}感^{あま}で、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、東南^{とうなん}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、ヤシの仲^な間^{かま}であるココヤシの実^みのことで、その固^{かた}い皮の中には、トロリとした果^か肉^{にく}部分と液^え体^{きたい}状^{じょう}のココナッツ水^{すい}という果汁^{かじゅう}があります。そのココナッツ水^{すい}に水^{すい}や砂^さ糖^{とう}を加えた後、発^は酵^{こう}させるための菌^{きん}を加えて発^は酵^{こう}させます。そうすると、少しずつ表面^まに膜^{まく}が出来てきます。その膜^{まく}が15mmほどの厚^{あつ}さになった後、サイコロ状に切り分け、シロップ漬^づけにしたのが、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」に詳^{くわ}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。