

3月13日（月）

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。コリコリとした食感^{しよっかん}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、東南アジア^{とうなん}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実^みのことで、その固い皮^{かた}の中には、トロリとした果肉部分^{かにく}と液体状^{えきたいじょう}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}や砂糖^{さとう}を加えた後、発酵^{はっこう}させるための菌^{きん}を加えて発酵^{はっこう}させます。そうすると、少しずつ表面^{まく}に膜^{まく}が出来てきます。その膜^{まく}が15mmほどの厚さ^{あつ}になった後、サイコロ状に切り分け、シロップ^つ漬けにしたのが、みなさんがよく知っている「ナタデココ」です。それでは、「ナタデココ」に詳しく^{くわ}なったところで、きょうの給食もすっかり残さずに食べましょう。