

## 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<sup>しよっかん</sup>食感で、<sup>あま</sup>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、<sup>とうなん</sup>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<sup>み</sup>実のことで、その<sup>かた</sup>固い皮の中には、トロリとした<sup>かにく</sup>果肉部分と<sup>えきたいじょう</sup>液体状の<sup>すい</sup>ココナッツ水という<sup>かじゅう</sup>果汁があります。そのココナッツ<sup>すい</sup>水に水や<sup>さとう</sup>砂糖を加えた後、<sup>はっこう</sup>発酵させるための<sup>きん</sup>菌を加えて<sup>はっこう</sup>発酵させます。そうすると、少しずつ表面に<sup>まく</sup>膜が出来てきます。その<sup>まく</sup>膜が15mmほどの<sup>あつ</sup>厚さになった後、サイコロ状に切り分け、シロップ<sup>づ</sup>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<sup>くわ</sup>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。