

## 5月15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<sup>しよっかん</sup>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<sup>とうなん</sup>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<sup>み</sup>のことで、その固い皮<sup>かた</sup>の中には、トロリとした果肉部分<sup>かにく</sup>と液体状<sup>えきたいじょう</sup>のココナッツ水<sup>すい</sup>という果汁<sup>かじゅう</sup>があります。そのココナッツ水<sup>すい</sup>に水<sup>すい</sup>や砂糖<sup>さとう</sup>を加えた後、発酵<sup>はっこう</sup>させるための菌<sup>きん</sup>を加えて発酵<sup>はっこう</sup>させます。そうすると、少しずつ表面<sup>まく</sup>に膜<sup>まく</sup>が出来てきます。その膜<sup>まく</sup>が15mmほどの厚さ<sup>あつ</sup>になった後、サイコロ状に切り分け、シロップ漬<sup>づ</sup>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」に詳しく<sup>くわ</sup>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。