

皿なし

チョコミルクゼリー

牛乳

ドレッシングを
まぜましょう。

飯椀

深皿

スパゲティーオリエンタルソース

バジルソースサラダ

^{まめ}カカオ豆には^{しぼうぶん}ココアバターという脂肪分が約55%含まれているため、すりつぶすとドロドロになります。これをカカオマスといい、このカカオマスやココアバターに、^{さとう}砂糖や^{にゅうせいひん}乳製品を加えてできるのが「チョコレート」です。ところで、「ホワイトチョコレート」はカカオマスが入っていないので茶色になりません。しかしなぜ「チョコレート」と呼ぶのでしょうか？ 答えは、ココアバターだけが入っているためです。そのため、ホワイトチョコも立派なチョコレートに分類されます。



ココアバター

給食室の様子



牛乳・ココア・チョコレートで作ったゼリーの上に、ホイップした生クリームを飾りました。



「オリエンタル」は「東洋風の」という意味がありますが、「オリエンタルソース」の名前の由来は明確なものがないようです。野菜やひき肉、カレー粉・ウスターソース・トマトケチャップなどで作ったソースです。

