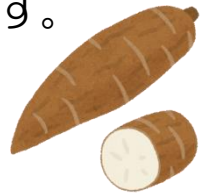




タピオカの原料は「キャッサバ」という南米原産のイモの一種です。
なぜ、「タピオカ」と呼ぶのかと云えば、デンプンの製造法を**ブラジルの先住民のトゥピ語で「^{ティピオカ}tipi ó ka」と呼ぶ**ことに由来するそうです。



キャッサバのデンプンは、ライスヌードルや冷凍うどん、もちもちした食感のパン「ポンデケーキ」や、お菓子の材料などにも使用されます。

また、タピオカティーに入っているタピオカの多くは黒色ですが、これは**カラメルなどで着色しているため黒色**をしています。



給食室の様子



給食のフルーツポンチは、シロップも手作りしています。



野菜と豆、肉の栄養をたっぷり煮込んだポークビーンズです。

