

皿なし

さけ
鮭のバーベキューソース

ぎゅうにゅう
牛乳

深皿

平皿

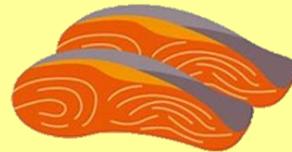
カレーピラフ

やさい
野菜のクリーム煮

クイズ

Q. さけの身は赤色をしていますますが、実は「**白身魚**」です。さけの身は、**エサに含まれるある成分**によって赤色になるのですが、その成分とは次のうちのどれでしょう？

- ① アスタキサンチン
- ② カプサイシン
- ③ カフェイン



(答えは一番下に記載)

給食室の様子



玉ねぎやケチャップ、ウスターソースなどを煮詰めてバーベキューソースを作りました。

クイズの答え…①(エサであるエビや小魚に含まれる赤色の成分「アスタキサンチン」により、さけの身が赤くなります。カプサイシンは唐辛子に含まれる辛味成分、カフェインはコーヒーや緑茶に含まれる成分です。)