



ぎゅうにゅう  
牛乳

皿なし

チョコミルクゼリー

ドレッシングを  
まぜましょう。

飯碗

バジルドレッシングサラダ

深皿

スパゲティー海<sup>うみ さち</sup>の幸ソース

## カカオ豆の“豆”知識☆

**カカオ豆**には**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、**砂糖**や**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。

## 給食室の様子



給食でココアを使うときは「**ピュアココア**」という砂糖などが入っていない**純粋なココアパウダー**を使用します。