

☆☆☆☆☆ 食育だより ☆☆☆☆☆

★★★ 本日のみやぎのおいしい食材 ★★★

- パン（夏^{なつ}黄^こ金^{がね}40%・シラネコムギ 10%） ○牛^{ぎゅう}乳^{にゅう}
- グラタンに使っている「牛乳」「米粉」
- サラダに使っている「きゅうり」「ツナ（気^け仙^{せん}沼^{ぬま}港^{こう}水^み揚^{すあ}げマグロ）」
- スープに使っている「ねぎ」

★「ねぎ」は高等学^{こうとうがく}園^{えん}園^{えん}芸^{げい}班^{はん}のみなさんが育^{そだ}てたものです。おいしいですよ！

チーズのおはなし

「チーズ」は、今^{いま}から4000年^{ねん}くらい前^{まえ}に、アラビアの砂^{さばく}漠^{たび}を旅する商人^{しょうにん}が、ヒツジの胃^{いぶくろ}袋^{ふくろ}で作^{つく}った袋^{ふくろ}に、ヤギの乳^{ちち}を入^いれていました。それを飲^のもうとしたら、白^{しろ}いかたまりになっていて、これがチーズのはじまりと言^いわれています。

チーズは、世^せ界^{かい}で1000種^{しゅるい}類^{るい}くらいあり、多^{おほ}くは製^{せい}造^{ぞう}され^{ちめい}た地名^{ちめい}で呼^よばれています。

イギリス

チェダーチーズ
カッテージチーズ

イタリア

モッツァレラチーズ
ゴルゴンゾーラチーズ
マスカルポーネチーズ

オランダ

ゴータチーズ

フランス

カマンベールチーズ