

* * * * * 食育だより * * * * *

1年生のみなさん。ご入学おめでとうございます。今日から給食が始まります。給食時間には、給食室から「食育だより」を配付して、食に関する情報を発信します。また、この「食育だより」で発信した内容から問題が出る「KOGOGAKU食育検定」を1~2月頃に実施する予定です。抽選で「給食セレクト券」がもらえる検定ですので、毎回の「食育だより」をよく読んで、検定にチャレンジしてみてください。

<もんだい>

「マカロニ」は、何から作られているでしょうか？
次の3つの中から選んでください。

- ① 片栗粉 ② 小麦粉 ③ 白玉粉

★★★ 本日のみやぎのおいしい食材 ★★★

- ごはん（環境保全米ひとめぼれ） ○牛乳 ○鶏肉
○サラダに使っている「きゅうり」
○スープに使っている「わかめ」「豆腐」「ねぎ」「えのき」

<答え> ② 小麦粉

「マカロニ」は「スパゲティ」と同じ「 Pasta」の仲間で、小麦粉から作られます。

3000年前から中国で「米と豆の粉」で作られていた「めん」の作り方を、700年前に「マルコ・ポーロ」という人がイタリアに伝え、イタリアでは小麦粉からマカロニが作られはじめたといわれています。

その頃は、まだ「マカロニ」という名前がついていませんでした。

初めて王様に「マカロニ」を出したところ、王様はあまりのおいしさに

「マ・カロニ」（イタリア語で「すばらしい」という意味）と言ったことから、

「マカロニ」という名前がよばれるようになったそうです。