2016/06/14 NEW　　今日の給食 | by 校長

献立 ： 牛乳、ごはん、そうめん汁、豚肉のしょうが炒め

そうめん汁

豚肉のしょうが炒め

和食の最大の特徴は「出汁(だし)」にあります。出汁には『**うまみ成分**』が含まれており、私たちにおいしさを感じさせてくれます。

うまみ成分として知られているのはアミノ酸の中の一つである「**グルタミン酸**」、核酸である「**イノシン酸**」と「**グアニル酸**」などがあります。うま味成分は単独で使うよりも、グルタミン酸と核酸系のイノシン酸やグアニル酸を組み合わせることで**うま味**が飛躍的に強くなることが知られています。

今日のそうめん汁の出汁はグルタミン酸を多く含む『昆布』とイノシン酸が多い『かつお節』が使われているので、とてもおいしく仕上がっていました。

かつお出汁　　昆布出汁

人の味覚については、長い間「**甘味**」「**塩味**」「**酸味**」「**苦味**」の4つが基本とされてきました。

1980 年代に第5の味覚として「**うま味**」が世界的に認められるようになりました。

この「**うま味**」の存在を世界で最初に発見したのは日本の研究者「**池田菊苗**」博士でした。

しかも、世界に認められるよりずいぶん前の 1908 年のことでした。
博士は湯豆腐のおいしさに興味を持ち、出汁に使われる昆布のうま味の研究に取り組み、そのうま味のもとがグルタミン酸であることをつきとめました。そして、この味覚を「**うま味**」と名付けました。すごいですね。

お知らせ

６月１４日と２１日に予定していました『びわ』は、主産地で１～２月の猛烈な寒波により、甚大な被害が出たため、非常に高価で、かつ使用量の確保ができなくなったため使用中止となりました。