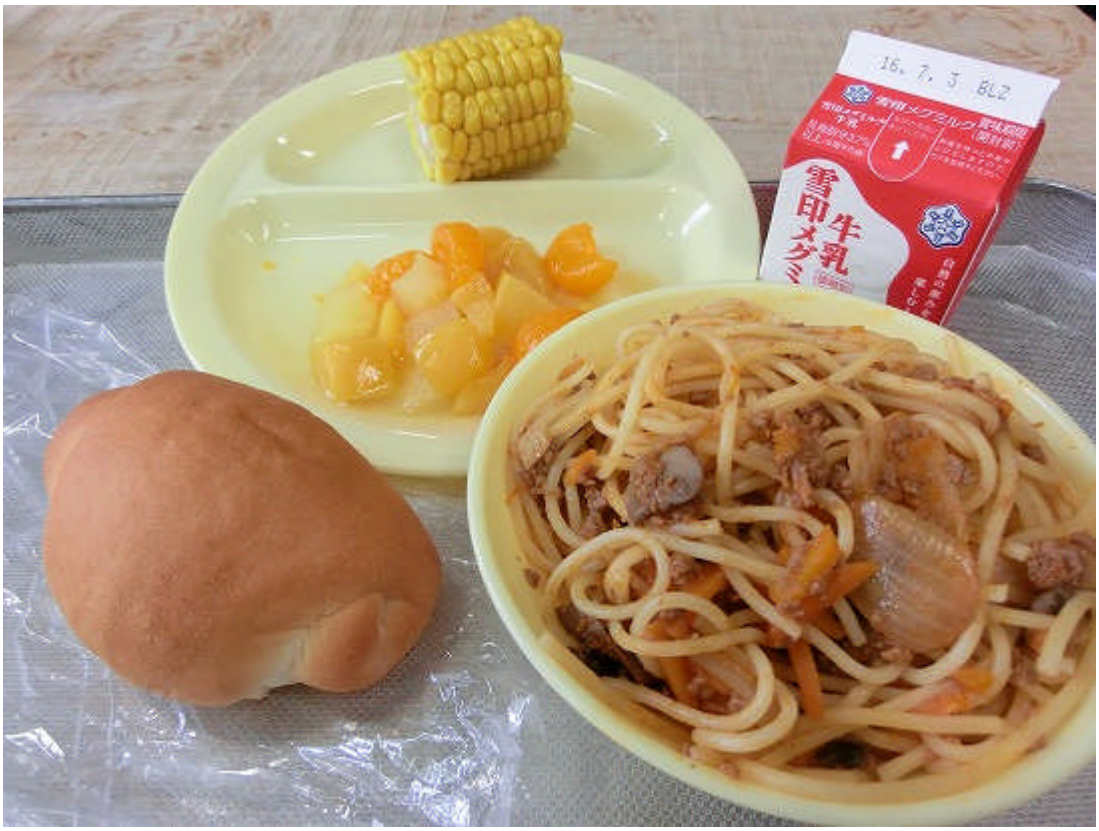
2016/06/20 NEW　　今日の給食 | by 校長

献立 ： 牛乳、ロールパン、スパゲティイタリアン、フルーツミックス、カットコーン



フルーツミックス

カットコーン

パンや麺などに使われている小麦粉の原料となる『小麦』はイネ科コムギ属に属する一年草で、トウモロコシや米とともに世界三大穀物に数えられている、世界で最も生産量の多い穀物の1つです。

小麦粉は成分の7～8割をデンプンが占めていますが、タンパク質(グリアジン、グルテニン)も約1割含んでいます。

これらは水を吸収すると粘りのあるグルテンになります。このグルテンだけをとりだしたものが『麩(ふ)』です。

小麦粉はこのタンパク質の割合によって「強力粉(12%以上)」「中力粉(9%前後)」「薄力粉(8.5%以下)」に分類され、それぞれの食品に利用されます。

小麦に含まれているグルテンの量は品種の他に開花期・収穫期に雨が降るかどうかによっても変わるそうです。

小麦

小麦粉(薄力粉・中力粉・強力粉)

・**強力粉**・・・弾力性と粘りがありもっちりとした食感を生かしパンやピザ生地、中華めん、餃子の皮などに用いられます。

・**中力粉**・・・強力粉と薄力粉の中間の性質を持ち、うどんや素麺、お好み焼き、たこ焼きなどに用いられます。

・**薄力粉**・・・弾力性や粘りが少なくサクッとした食感を生かし、ケーキやクッキーなどの菓子類、天ぷらの衣などに用いられます。