

令和3年 10月7日(木)



今日の南中給食



メニュー

- ゆかりご飯
- お好み焼き風卵焼き
- 野菜のごま醤油しょうゆかけ
- 里芋入り味噌汁
- 牛乳



里芋をむくと手がなぜかゆくなる？

里芋の細胞には、シュウ酸カルシウムの細い針のような結晶けっしょうが含まれています。里芋をむくと細胞膜が破れ、中のシュウ酸カルシウムの結晶が手に刺ささるため、かゆくなります。

また、生の里芋を食べてみると、結晶が口の粘ねんまく膜に刺さり、えぐみを感じます。里芋の先祖はイノシシのような土中のものを掘ほって食べる動物に食べられないよう、このような毒を成分として持っていたのです。そこで、人は毒の少ない芋を選んで栽培し、

品種改良ひんしゅかいりょうをして、里芋を安全に食べられる作物に変えてきたのです。

