

令和3年 10月 21日(木)



# 今日の南中給食



## メニュー

- ・ご飯
- ・焼き豆腐の中華煮
- ・もやしのおかかかけ
- ・いわちく炒め
- ・牛乳



## 「にがり」は海からの贈り物<sup>おく</sup>

豆腐のパッケージの裏ラベルを見ると、原材料のところに「天然にがり」

「にがり（塩化マグネシウム）」「硫酸カルシウム<sup>りゅうさん</sup>」などと記載があります。

これらはすべて凝固剤<sup>ぎょうこざい</sup>として、豆腐を固める働きをするものです。

海水を煮詰めると、水分が蒸発<sup>けっしょうか</sup>して塩が結晶化します。

この塩をとり出したあとの液体が天然にがりです、おもな成分は

塩化マグネシウムです。なお、絹ごし豆腐はグルコノデルタラクトンという

ブドウ糖からつくられる凝固剤も使われています。一時は工業的につくられた

凝固剤が主流でしたが、近年の自然志向にともない、天然にがりで作った

豆腐のおいしさが見直されています。

