

Welcome to our lunch room



らんちたいは 2007



Eating will become more interesting, if you it eats know something about what you eat.

みなさんに^{しつもん}質問です。

はむ^{いろ}の色は何色ですか？

普段目^めにすることが^{おほ}多いのは

ピンク^{いろ}色のものかもしれませ

んが、“ピンク”に^や焼きあがる^{やきにく}焼肉は

見た^みことがありませんね。ちょっと不思議^{ふしぎ}でしょう？

給食^{きゅうしょく}で使う^{つか}ハムやベーコン^{はむ ベーこん}・焼き豚^{やぶた}などは、きれいな色^{いろ}

はしていませんが、家庭^{かてい}で手作り^{てづく}するのと同じ材料^{おなざいりょう}を使っ

ています。一方^{いっぽう}、市販^{しはん}されているもの^{おほ}の多くは、“おいしそ

うに見せる^みため”や“日持ち^{ひもち}がするように”、いろいろなも

のを^い入れて^{つく}作っていますが、必ず^{かなら}しも人間の体^{にんげんからだ}にとっては

よいものではありません。

学校給食^{がっこうきゅうしょく}では、他^{ほか}にもこだわ

って“いいもの”^{つか}を使っています。

値段^{ねだん}は高^{たか}くなってしまいうのです

が、みなさんの『舌^{した}』『正しい味覚^{ただみかく}』

を^{そだ}育てるためなんですよ。

焼き豚

豚^{ぶた}もも肉^{しほ}・醤油^{しゆゆ}・水あめ^{みづあめ}・砂糖^{さとう}・食塩^{しょくえん}・

植物性たん白^{しょくぶつせいたんぱく}・たん白^{たんぱく}加水分解物^{かすいぶんかいぶつ}・

乳^{にゅう}たん白^{たんぱく}・卵^{たまご}たん白^{たんぱく} 発酵調味料^{はつこうてんみりょう}・

香辛料^{かうしんりょう}・調味料^{てんみりょう}(アミノ酸^{あミノさん}等^{とう})・リン酸塩^{りんさんえん}

(Na)・カゼインNa^{かさいん}・酸化防止剤^{さんかぼうしざい}(ビ

タミンC)・着色料^{しよくしよく}(カラメル^{べにこうじ}・紅麴^{べにこうじ}・

アナトー)・発色剤^{はつしよく}(亜硝酸^{あしゅうさん}Na)・

甘味料^{かんみりょう}(天草^{てんそう})・(原材料の一部に小麦を

含む)

給食^{きゅうしょく}で使っているメーカーでも一般^{めーかー}向けの

商品^{しょうひん}はこんなにいっぱい添加物^{てんかぶつ}が！

過去の情報は <http://lunch.ryotaai.com/>