

らんちたいむ

小学校給食

今日のデザートはプリンですね。「プリン」というのは日本語で、正式な名前で言うと、カスタードプディング、または、キャラメルカスタードといいます。



市販されているプリンにはいろいろな食感がありますが、固め方によって大きく3つに分けられます。まずは本格派・・・卵には熱を加えると固まる性質があるためそ



れを利用するもの。それから「ゲル化剤」というものを使って固めてプリンの食感を出すもの。そしてさいごは、ゼラチンや寒天などでチュルンとした食感を出すもの・・・となります。



プリンは卵と牛乳で作るのですが、値段の安いものをよく見てみると、卵を使っていないものがあったりします。今度買ったときには表示を見てみてくださいね。



さて、今日のプリンはもちろん本格派。カスタードプリンに焼き目をつけたいわゆる「焼きプリン」で、濃厚な味わいです。昨日のテレビで簡単なプリンの作り方をやっていたので、家で手作りプリンに挑戦してみるのもいいですね。

<http://www.ntv.co.jp/ito-ke/>

さて、食後のデザートにむけて、しっかりとたべましょう!!

ちゅうかどんぶり

ぎゅうにゅう

かんてんサラダ

たらのつみれじる

焼きプリン