

12月2日(木)

プリン

プリンという名前は、イギリスの「プディング」からついたといわれています。



イギリスでは、むしたり焼いたりしたやわらかい料理のことを「プディング」と呼んでいます。日本には菓子の「カスタードプディング」が伝わり、それを「プリン」と呼ぶようになったそうです。

きょうのこんだて

こくとうパン
ぎゅうにゅう
ぶたにくのケチャップソテー
コーンスープ
焼きプリン

き	おもにエネルギーのもとになる こくとうパン あぶら、クリーム、さとう
あか	おもにからだをつくる ぎゅうにゅう ぶたにく、けいにく けいらん
みどり	おもにからだのちょうしをととのえる たまねぎ、ピーマン マッシュルーム、パセリ スイートコーン(クリームかん) はくさい、コーン、にんじん

クイズ2 プリンに合う濃い茶色の部分は何というのでしょうか。

- ① ウスターソース ② とんかつソース ③ カaramelソース

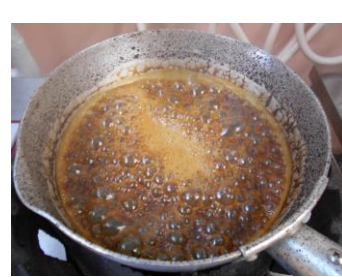
一口メモ

○今日のデザートは「焼きプリン」です。プリンは、もともとイギリス料理のプディング(pudding)です。イギリスでは、米や肉、牛乳、たまご、くだものなどの材料を使います。材料を混ぜて、味つけして焼いたり、蒸したりして作ります。



イギリスでは、ライスプディングやヨークシャープディング、クリスマスプディング、カスタードプディングなどがあります。日本には、今から約150年前にカスタードプディングが伝わりました。日本ではカスタードプディングをプリンと呼ぶようになりました。

○給食の焼きプリンは、少量のお湯とさとうを合わせて強火にかけて、こげ茶色になるまで煮つめて、カaramelソースを作ります。カaramelソースを入れることで香ばしい香りがつきます。下の写真は、カaramelになっていく様子です。プリン生地は、たまご、牛乳、クリーム、さとうを混ぜて作っています。



はくさい	茨城県	たまねぎ	兵庫県	パセリ	香川県
にんじん	長崎県	ピーマン	高知県	コーン(冷)	北海道

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：③