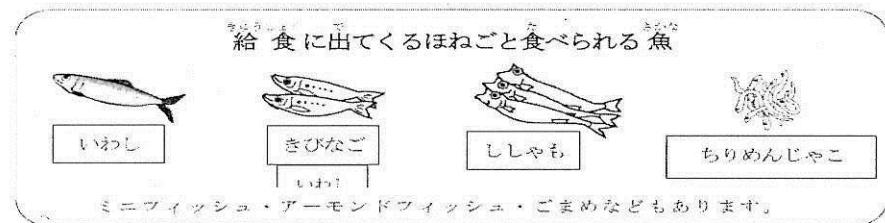


9月13日(火)

ほねごと食べられる魚

魚のなかには、ほねも食べられるものがあります。
そのため、ほねや歯をじょうぶにする「カルシウム」を
たくさんとることができます。



きょうのこんだて
いわしてんぶら
みそしる
きりぼしだいこんのいたために
ごはん
ぎゅうにゅう

あ	(おもにからだをつくる)
か	ぎゅうにゅう・いわしてんぶら・ ふたにく・わかめ(かんそう) けずりぶし・だしこんぶ あかもぞ・しろみそ・うすあげ
き	(おもにねつやちからのもとになる) ごはん・あぶら(なたね) さとう・サラダあぶら
み	(おもにからだのちょうしをととのえる) キャベツ・たまねぎ・にんじん もやし・オクラ
ど	きりぼしだいこん

クイズ8 お正月にたべる「おせち料理」の中で、いわしを使ってつくる料理は何でしょう？

① 紅白なます

② こぶまき

③ 田作り

今週は「食育週間」です。

一口メモ

★理科室前に、5・6年の夏休みの理科の自由研究が掲示されています。いろいろなテーマがあり、とても興味深いです。その中に、「海水から塩を作る」というテーマを見つけました。四方海に囲まれた日本では、昔から海水を濃縮して結晶させて作ります。塩は体になくてはならない成分ですが、とりすぎにも注意しなくてはなりません。

★給料をサラリー(salary)といいます。sal は塩のことで、給料が塩で支払われていたことを示しています。

海水から塩を作る

1.きっかけ

沖縄で濃縮海水から塩を作るという体験に参加してみた。

2.作り方

① 塩分濃度3%の海水を工場で1週間かけて21%に濃縮した海水を使用する。これによって500mLの海水でも、ふくまれる塩は200g増える。

② 21%の海水100ccを火にかける。これで20~25gの塩ができる。

③ 火にかけて5分ほどであわがふつふつてくる。

④ 海水がドロドロになると固まりはじめるので、つねにませておく。火力やまぜるスピードで味がとなる。また、火力が強いと、粒度が細かい。弱いと結晶が大きい。

⑤ 水分がほとんどなくなったらなべに塩がくつかないようにゆっくりませ続ける。

⑥ 水分がなくなったら火からおろす。湯気がなくなるまでなべはだに塩をつけながらませ、サラサラにする。



3.分かったこと

現在塩は、工場で海水から濃縮して作られるようになりました。工場では脱水の工程で海水の成分であるにがりが落ちます。このにがりには苦味があります。手作りの塩ではにがりがそのまま残るので苦味のある塩ができることがあります。

4.まとめ

今回塩作りを体験して、海水100ccから塩が20~25gしか作れないことが分かりました。今(昭和47年から)は工場内で安定して品質の良い安全な塩をたくさん作ることができるそうです。昔は塩田を利用して作っていたそうですが、時間や手間がかかったそうです。たくさんの塩を作ることは大変な作業だったんだろうなと、思いました。

キャベツ	群馬県	オクラ	高知県	にんじん	北海道
たまねぎ	北海道	たまねぎ	北海道	切り干しだいこん	宮崎県

ごみの分別 普通ごみ…牛乳キャップ 今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え: ③