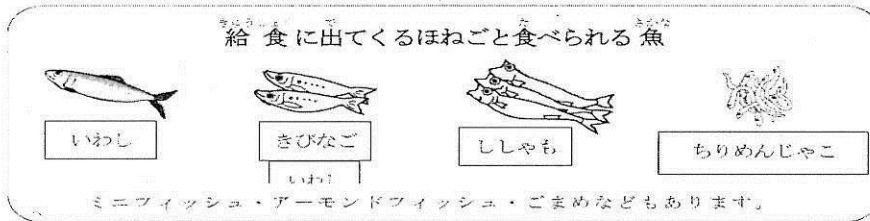


9月13日(火)

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、ほねや歯をしょうぶにする「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

いわしてんぷら
みそしる
きりぼしだいこんのいために
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・いわしてんぷら・ ぶたにく・わかめ(かんそう) けずりぶし・だしこんぶ あかみそ・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	(おもにからだのちようしをととのえる)
ど	キャベツ・たまねぎ・にんじん
り	もやし・オクラ 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 こぶまさ

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
体験会に参加してみた。

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。

②21%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つし
てくる。

④海水がドロドロになってくると固結はじめる
ので、つねにまぜておく。火力やまぜるスปี
ードで味がこなる。また、火力が強いと、
結晶が細かい。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ぜ続ける。

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ぜ、
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
できあがります。

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