



給食だより 11月号



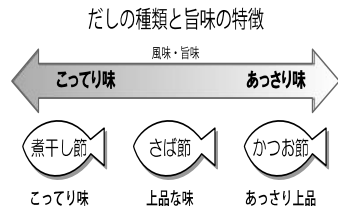
食文化の伝承 ～だしを味わう～

フワツとかおる「だし」の匂い。心も身体もホッと温まる味わいです。「だし」には基本の五味のひとつである“UMAMI(うま味)”があり、これが日本特有のおいしさのベースになっています。毎日の食事に「だし」を取り入れて、和食に親しみ健康な食事を楽しんでみませんか。園では、だしのうま味を活かして塩分控えめの給食に力を注いでいます。

★だしの秘密

1. おいしさの秘密は「うま味」

だしの主成分は、昆布、かつお、煮干しなどに含まれるうま味成分です。「うま味」とは基本の味(甘味・塩味・酸味・辛味・うま味)のひとつで、深いコクやまろやかさ、独特な風味があり、素材の味わいを引きだします。和食を「おいしい」と感じるのは、だしの「うま味」のおかげです。だしには地域性があり、郷土料理の特徴のひとつです。かつお節、さば節、いわしの煮干しなどが使われ、それぞれに風味とうま味に違いがあります。



2. 「うま味」は先天的に好む味

うま味成分のひとつで、例えば昆布などに多く含まれるグルタミン酸は、健康を支えるアミノ酸で、生まれたての赤ちゃんが飲む「母乳」にもたくさん含まれています。「うま味」は先天的に誰もが好む味だと言われています。

3. 「風味」は学習が必要

だしには「うま味」とともに「風味」があります。「うま味」が先天的に好まれる一方で、「風味」は後天的なものだと言われています。だしのフワツとかおる匂いは、海外の人には好まれないそうです。だしをおいしいと思えるのは食体験があるからこそ。健康的な和食をおいしく味わうためには、乳幼児期から繰り返し「だし」に触れ、風味に慣れる必要があります。

4. 減塩効果に注目

高血圧、胃がんの発症の原因となる食塩。生涯の食塩摂取量が少なければ少ないほど、健康に長生きできることがわかっています。だしをきかせれば、なんと20~30%も減塩することができるので、子どもの頃から薄味に親しんでおいしく食べることは、将来の健康につながります。だしのうま味を活かして食塩の摂取量を減らしましょう。



汁1杯の食塩相当量は0.7g~1g

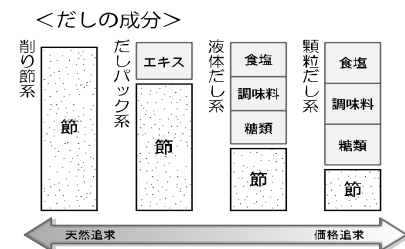
★だしをおいしく味わう

1. 製品を選びましょう

かつおだしにもいろいろな製品があります。節から引いた天然ものから、塩を添加した調味料という意味合いが強い製品まで多種類販売されています。

<子どもに体験させたいだし>

・・・食塩が添加されていないだし



2. 花かつおで「本格だし」に挑戦

香りが高く、澄んだ黄金色の上品なだしで、すまし汁に最適です。

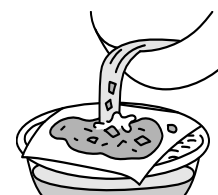
<材料> 水・1リットル、花かつお・30g



鍋に水を入れ、火にかけて沸騰させる。沸騰したら火を止め、かつお節を入れる。



かつお節が鍋底に沈むまで1~2分おく。



ふきん等を敷いたザルで静かにこす。これで一番だしの完成!

3. 家庭で「だし」の食育を

おいしいだしができれば、早速味わってみましょう。口に入れたらすぐに飲み込まず、10回噛むことで、「うま味」をより強く感じ「風味」を楽しめます。

4. 残った「だしがら」はふりかけに

<材料> だしがら・30g めんつゆ・大さじ1 ごま・適宜

<作り方> ①だしがらを細かく切り、フライパンでめんつゆと一緒に炒る

②水分がなくなったら、適量のごまを加えて完成