

SCHOOL LUNCH LETTER

市内産小麦でつくった「うどん」

小麦粉は、パンや麺、お菓子などで消費されますが、日本国内では小麦の栽培はそれほど多くないため、小麦の自給率(国内で採れる割合)は約13%です。多くは外国から輸入しています。

小麦は、5月下旬から梅雨入り前までの、ちょうど今ごろに刈り取りするので、この時期を「^{ばくしゅう}麦秋」ともいいます。

初夏だけど「秋」です。

東金市内でも、ほとんど栽培されていないため、貴重な小麦粉ですが、みなさんの給食のために特別に作ってもらいました。うどんが少し黒っぽいかもしれませんが、
しょくもつ食物せんいたっぷりの小麦粉です。



○×クイズ：「うどん」は小麦粉と塩と水だけで作ることができる。○か×か？

うどんは、小麦粉に塩水を入れて練り合わせ、少し寝かせてから薄く伸ばし、細く切り分けて、ゆで上げたり、乾燥させたりします。

小麦に含まれるグルテン(タンパク質の一種)と塩の作用によってうどんの弾力や粘りが生まれてきます。ということで、正解は○です。