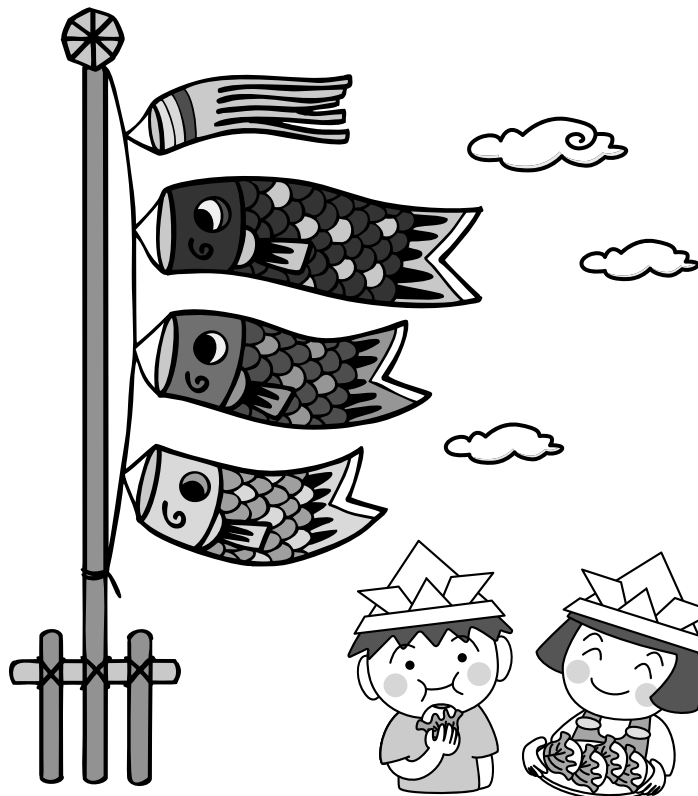


5月ランチメニュー



感謝をモットーに地域社会に奉仕するスマイルグループ

なぜ、すしのご飯はうちわであおぐのか。

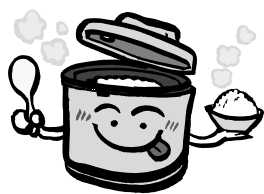
今日の我が家の夕食はおすし。ママは台所で、炊きたてのご飯をパタパタとうちわであおいでいる。こんな光景はだれしもが目にしたことがあるはず。自然に冷ませばいいと思うのに、なぜこんなことをするのだろう。

ナマメの主成分は、消化しにくいベータ澱粉。このベータ澱粉は、熱を加えることで消化のよいアルファ澱粉に変わる。ところが、時間がたってだんだんと冷えていくうちに、また元のベータ澱粉に戻ってしまう。冷や飯よりも炊きたてのホッカホカのご飯のほうがおいしい理由はそこにある。

では、保温しておく以外にアルファ澱粉の性質を保つ方法はないのかというと、実はあるのである。鋼の焼き入れと同じ原理で、炊きたてのご飯を急激に冷やせばよいのだ。おすし用のご飯をうちわであおぐのはそのためで、熱いうちに急に冷やせば、時間がたってもおいしさは失われない。

もうひとつ、あおぐことでご飯の表面が乾き形が崩れにくくなるという作用もある。さすが、米食民族ならではの知恵といえよう。

※配達員についてお気付の点がございましたらぜひ一報下さい。



	火 TUE	水 WED	木 THU	金 FRI	土 SAT
	1日 おまかせメニュー	2日 おまかせメニュー	3日 お休みさせていただきます	4日 お休みさせていただきます	5日 お休みさせていただきます
月 MON	7日 明太オムレツ いわしフライ しめじと高野豆腐の玉子とじ その他 本日は898kcal	8日 串フライ盛り合わせ 豆ひじき たけのこのおかか煮 その他 本日は904kcal	9日 肉厚メンチかつ ミニ白身フライ 小判ごぼうのしぐれ煮 その他 本日は896kcal	10日 ホッケの塩焼 もやしと桜エビの塩炒め ごぼうとたけのこの金平 その他 本日は841kcal	11日 エビフライ弁当
14日 チキンかつのカレーソースがけ バジリコスパ 絹さやと揚の煮付 その他 本日は881kcal	15日 魚の天ぷらのキノコあんがけと炊き込みご飯	16日 ヒレかつのとんかつソース 切干大根の五目煮 きゅうりとササミのゴマだれ その他 本日は892kcal	17日 イカすみ豆腐ハンバーグ	18日 冷しゃぶ(ポン酢) いかかつ 五目金平 その他 本日は889kcal	19日 おまかせメニュー
21日 月見メンチ れんこんのゆかり天 たくあんサラダ その他 本日は887kcal	22日 鯖のみそがけ もやしとササミの中華あえ 筑前煮 その他 本日は886kcal	23日 かつカレー弁当	24日 チヂミ 餃子 れんこん金平 その他 本日は897kcal	25日 ハムかつ こんにゃくの肉みそがけ ポークビーンズ その他 本日は885kcal	26日 おまかせメニュー
28日 いがフライと炊き込みご飯	29日 唐揚げ弁当	30日 ハンバーグのオニオンソースがけ きくらげの甘辛煮 れんこんとネギの酢みそ その他 本日は903kcal	31日 豚ロースのトマトソースがけ フライドポテト 青菜のピーナツあえ その他 本日は889kcal	 <p>御注文のお電話は 9時30分頃迄に お願い致します</p> <p>※仕入れ等の都合により献立を一部変更することがありますのでご了承下さい。 ※衛生上万全を期しておりますが、昼食は午後1時迄に喫食をお願いします。 ※ライス1人前は474kcalで表示のカロリーに含まれています。</p>	



スマイルグループ

事業本部 〒457-0823 名古屋市南区元塩町2-2-14 TEL 613-0088(代) FAX 612-6855

【本社工場】TEL 613-0088(代)・FAX 612-6855 【天白工場】TEL 891-7211(代)・FAX 891-5377

URL: <http://smilegroup.co.jp/>

