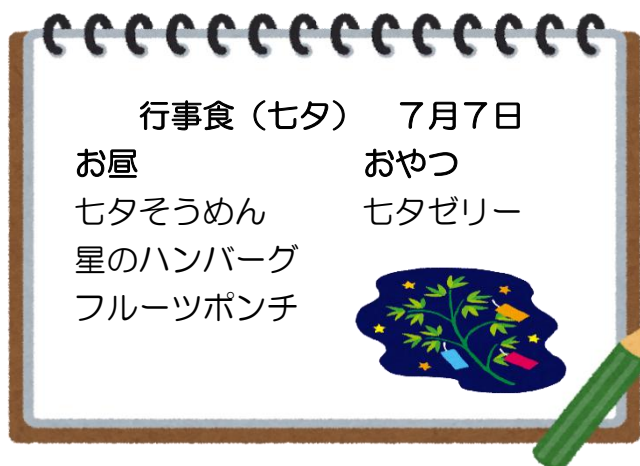


7月 きゅうしょくだより

令和8年7月1日
浦和いろは保育園



7月3日はソフトクリームの日です！

1951年7月3日に明治神宮外苑で開催されたカーニバルで日本で初めてコーンに盛られているソフトクリームが販売されたことを記念して、日本ソフトクリーム協議会が制定しました。

暑い夏にぴったりなアイスですがアイスクリームとソフトクリーム、似ているようでどこか違うこの2つの違いは温度にあります！アイスクリームは製造後、 -30°C 以下で急速冷凍され、 -25°C ～ -30°C で保管されています。また、販売するときも -18°C 以下で販売されています。それに対し、ソフトクリームの製品温度は -5°C ～ -7°C になります。そのため、アイスクリームとソフトクリームは固さが異なります。

アイスは大きくアイスクリーム類と氷菓に分類することができます。その中でもアイスクリーム類は、乳固形分と乳脂肪分の含有量の違いから「アイスクリーム」「アイスマルク」「ラクトアイス」の3種類に分類されます。

乳固形分と乳脂肪分の含有量が多いものは、栄養価が高く、コクがあり、濃厚な味わいがあります。含有量が少ないものは、さっぱりとした味わいになります。

スーパーマーケットなどで売られているアイスにもアイスクリームやアイスマルクなどの表示がされています。

アイスを買う際にはぜひ確認してみてくださいね♪

	乳固形分	うち乳脂肪分
アイスクリーム	15.0%以上	8.0%以上
アイスマルク	10.0%以上	3.0%以上
ラクトアイス	3.0%以上	—