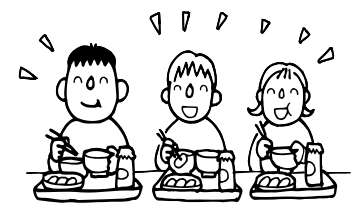


令和6年度

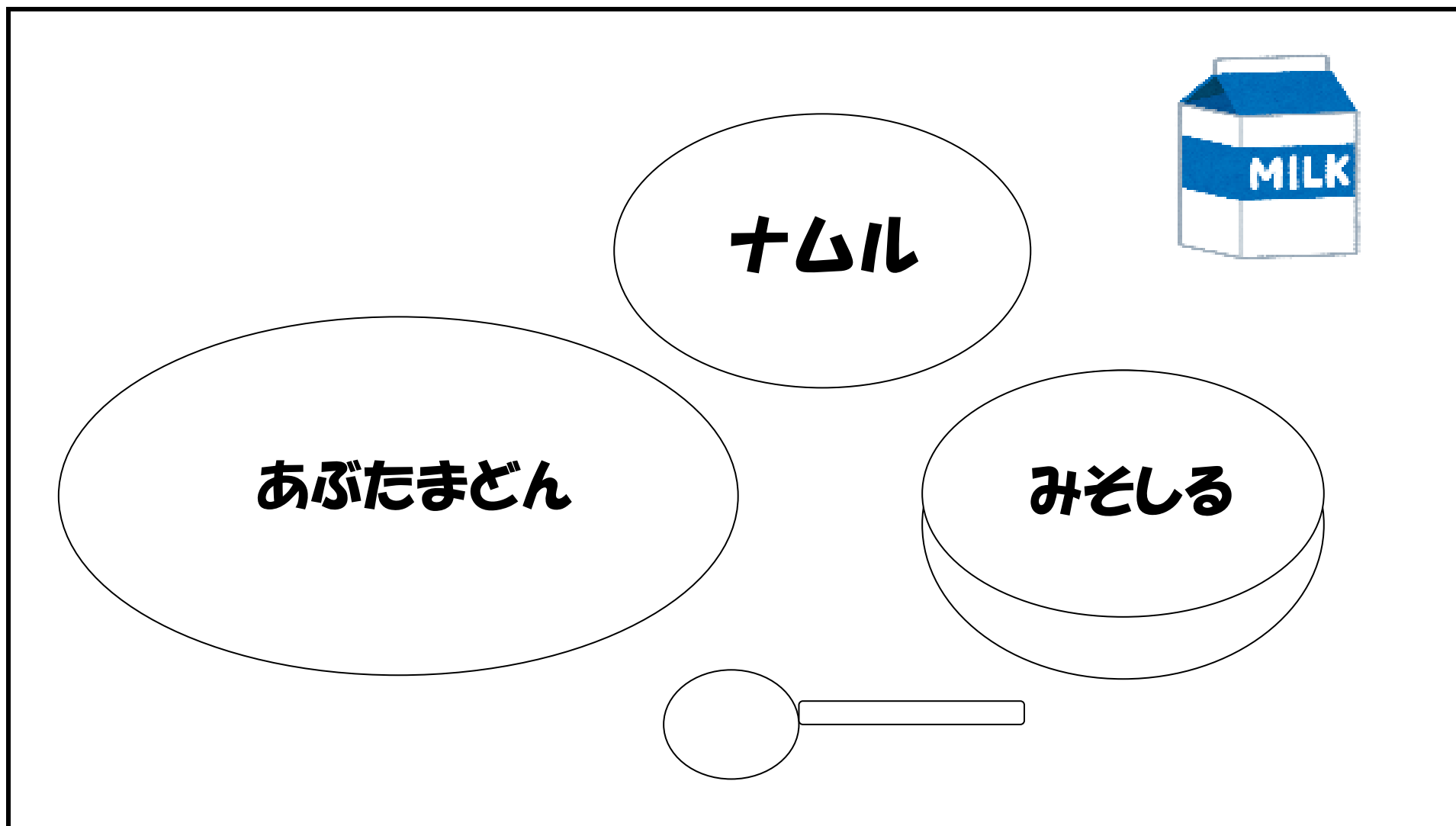
ランチタイムだよ



つるさし しょきゅうしょくしつ
鶴指小給食室



2月27日(木) のもりつけ



2月27日(木) の^{こんだて}献立

あぶたま^{どん}丼

ナムル

^{みそしる}味噌汁

^{ぎゅうにゅう}牛乳



きょう 今日、^{みそしる}『味噌汁』に^{つか}使われている『味噌』についてのクイズです。

だいいちもん 第一問 ^{みそ}『味噌』は、^{にほん じん}日本人の食の歴史において ^か欠かせない^{しょくざい}食材です。

さて、^{なんねんまえ}何年前から ^いあったと^い言われているでしょう？

①^{せんねん まえ}千年前 ②^{せんさんびやくねんまえ}千三百年前 ③^{にせんねんまえ}二千年前

だいにもん 第二問 ^{みそ}『味噌』は、^{しょくざい}食材の臭みを^{くさ}吸収し ^{きゅうしゅう}味噌の味を ^{あじ}食材に移す^{しょくざい うつ こうか}効果が

あります。さて、^{なにこうか}何効果と ^よ呼ぶでしょう？

①^{あじうつ こうか}味移し効果 ②^{こうか}テレポート効果 ③^{こうか}マスキング効果