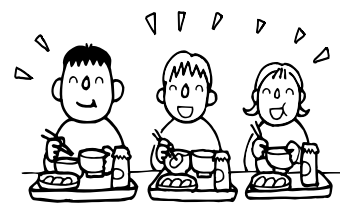


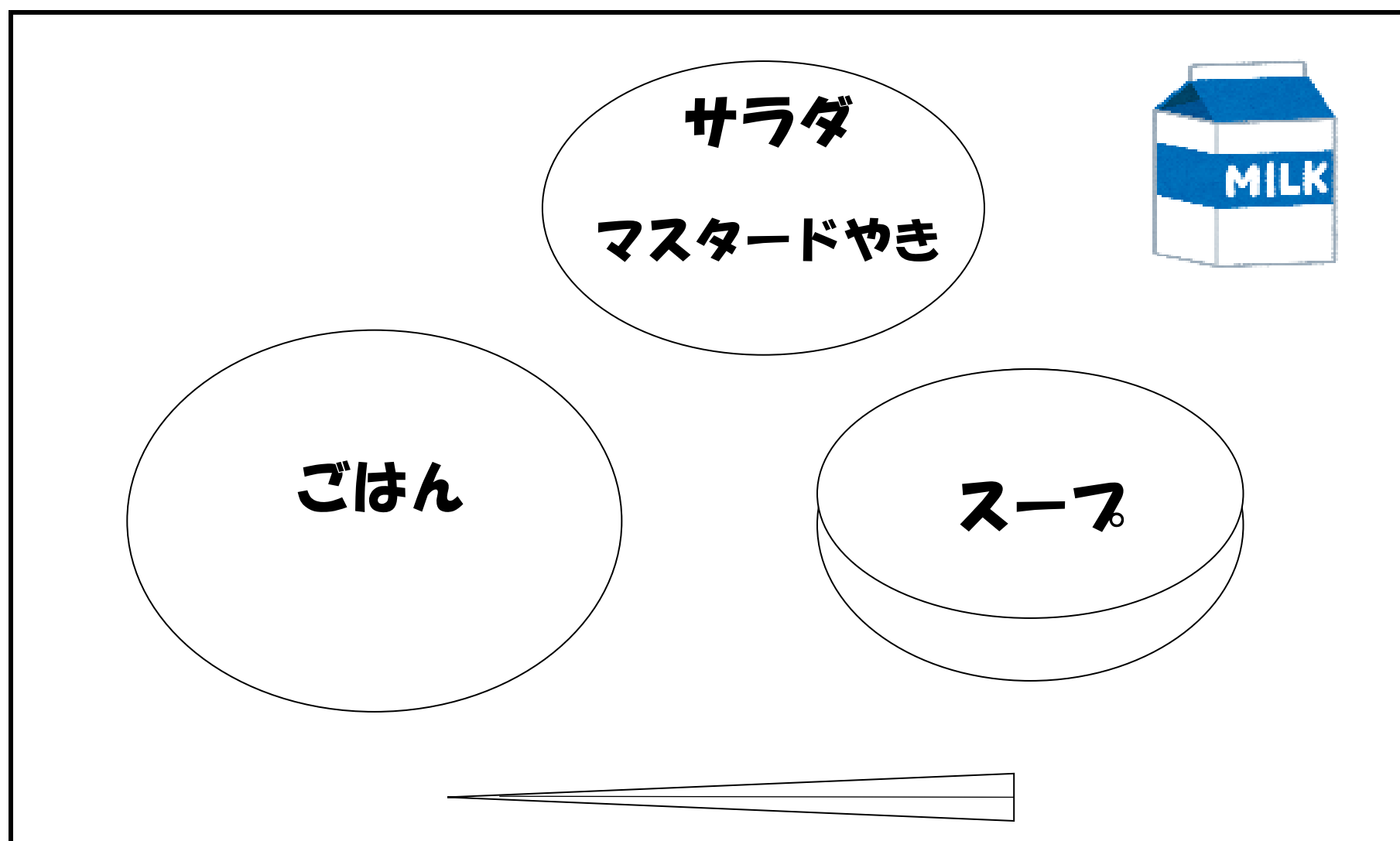
令和7年度

ランチタイムだよ



鶴指小給食室

★ 6月11日(水) のもりつけ



★ 6月11日(水) の献立

ごはん

とりにくのマスタードやき

きゅうりかにかまサラダ

ABCスープ

ぎゅうにゅう

きょう
今日はマスタードについてのお話です。

からしには、^{よう}洋からしと^わ和からしの^{しゅるい}2種類があります。

^わ和からしはカラシ^な菜という^{しょくぶつ}植物の^{しゅし}種子が^{つか}使われていて、

^{よう}洋からしは^{くろ}黒カラシと^{しろ}白カラシという^{しょくぶつ}植物の^{しゅし}種子が^{つか}使われています。

この^{しゅし}種子を^{ふんまつ}粉末にして、ペースト^{じょう}状にしたものが、

^{みな}皆さんがよく^み見かける「からし」です。

^{つぶ}粒マスタードは、この^{しゅし}種子を^{かんぜん}完全には^{こな}粉にせず、

^{あら}粗びきしてペースト^{じょう}状にしたものです。

つぶつぶの^{しょっかん}食感を^{たの}楽しんでみてください！