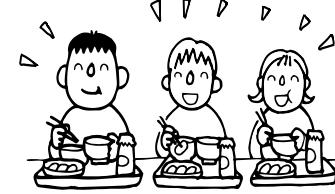


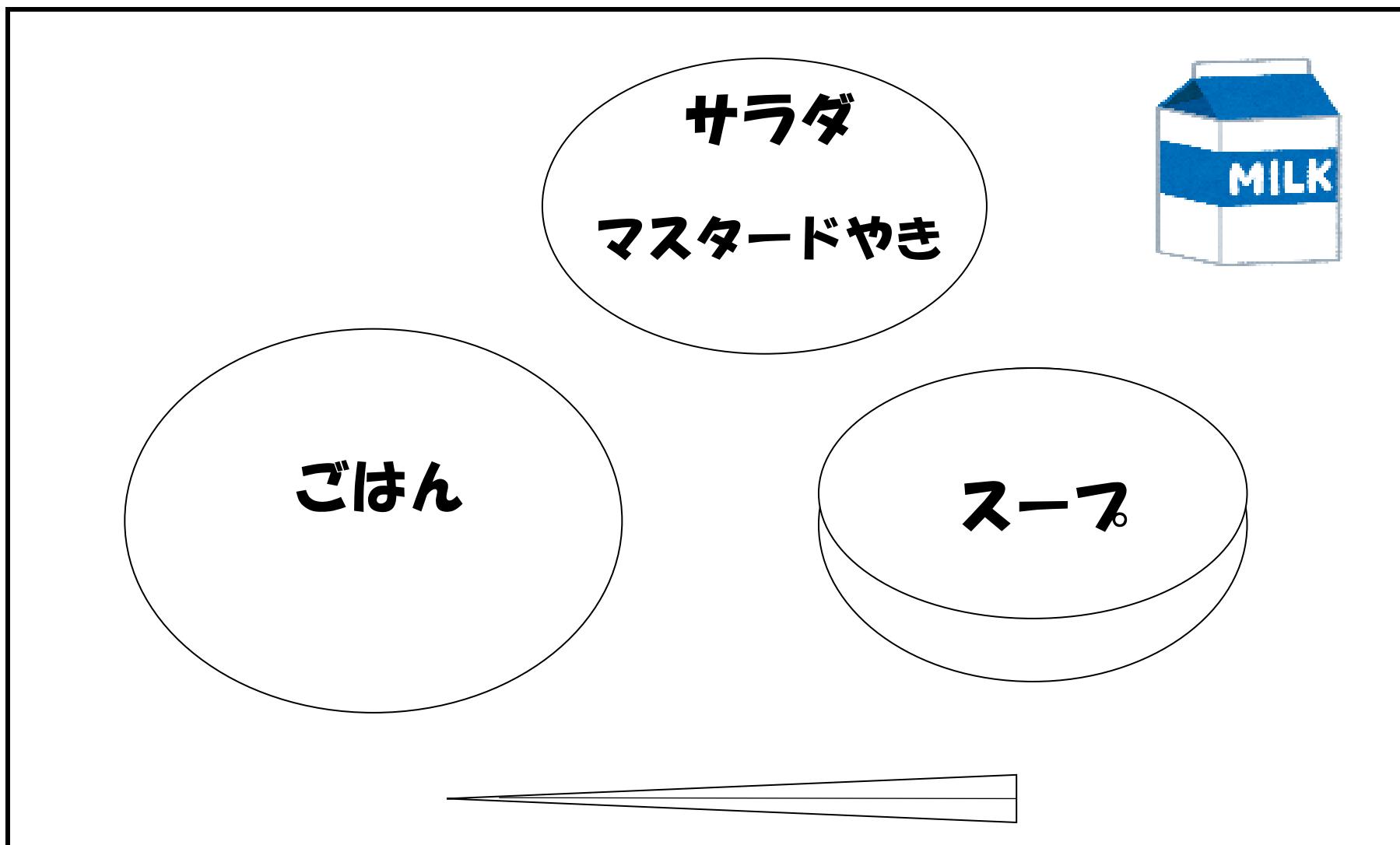
令和7年度

ランチタイムだよい



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

今日はマスタードについてのお話です。

からしには、洋からしと和からしの2種類があります。

和からしはカラシ菜という植物の種子が使われていて、

洋からしは黒カラシと白カラシという植物の種子が使われています。

この種子を粉末にして、ペースト状にしたものが、

皆さんよく見かける「からし」です。

粒マスタードは、この種子を完全には粉にせず、

粗びきしてペースト状にしたものです。

つぶつぶの食感を楽しんでみてください！