

きょうのこんだて

10がつ13にち

ぽーくかれーらいす
こーるすろーさらだ
ふくじんづけ



きょうのポイント

マスタード

マスタードは、主にアブラナ科の「からし菜」と呼ばれる植物の種を使います。この種に水や酢、砂糖や小麦などを加えて作られる辛さと酸味が特徴の調味料です。種をそのまま使うか？つぶして使うか？配合の分量をどうするか？「からし菜」の代わりに「シロガラシ」を使うか？など国や地域によってさまざまな生産方法、種類があります。給食では、種をつぶしていないマスタードを使っています。



10がつ13にち きょうのたべもの

