

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん
令和5年

7月13日(木)

きょうのもりつけ



プレーツ ヨア

ち
よ
っ
し
メ
モ

きょう 今日(きょう)は“バーベキューソース”のお話(はなし)です。肉(にく)や魚介(ぎょかい)、野菜(やさい)やきのこなどを野外(やがい)であぶり焼き(や)しながら食べる料理(た)のこを“バーベキュー”といいます。バーベキューのとき(にく)に肉(にく)や魚介(ぎょかい)をつけておいたり、焼きながらぬったり、食べる(た)ときにつけるソースが“バーベキューソース”です。材料(ざいりょう)によって、調味料(ちょうみりょう)の割合(わりあい)や香辛料(こうしんりょう)の割合(わりあい)をかえて、いろいろなソースの味(あじ)を楽しみます。今日のソース(きょう)はしょうゆ、酒(さけ)、砂糖(さとう)、長ねぎ(なが)、生姜(しょうが)、にんにく、りんご、レモン汁(じゅう)で作(つく)りました。ぜひ、夏休み(なつやす)みに手作り(てづく)りのバーベキューソース(つく)を作(つく)ってみてはいかが(いか)がでしょうか。