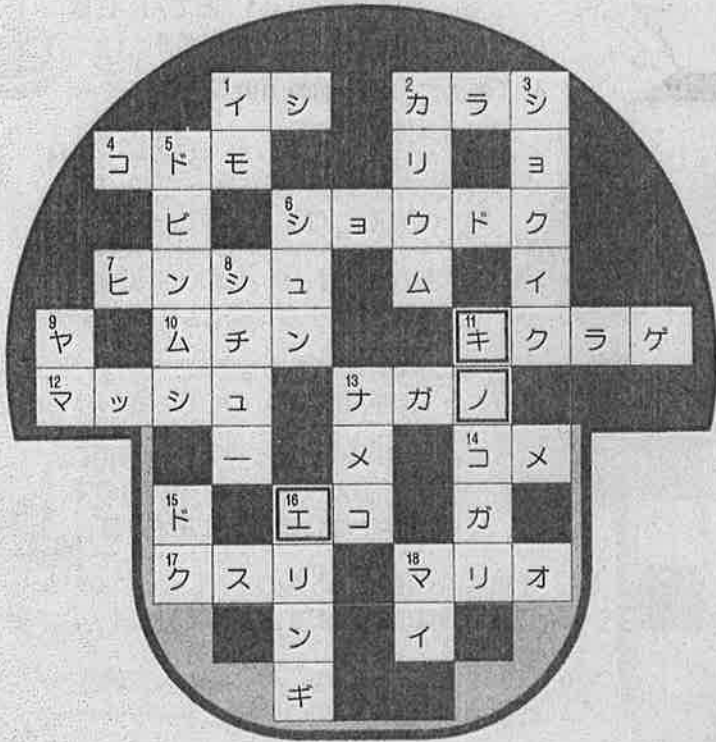


答え



明日の給食に出る「レタススープ」には、

エ **ノ** **キ** たけが入っています。

ちょっと豆知識

「たての9」きのこの㊦㊧の豆知識

「きのこの山」と「たけのこの里」どっちが好き？

2019年に明治が「きのこの山・たけのこの里 国民総選挙」を開催しました。その結果、6,021,986票 対 4,565,799票

で「きのこの山」が勝ったそうです。

みなさんは、どっちが好きですか？

私は「たけのこの里」です。



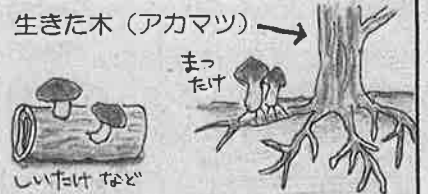
「よこの13」㊨㊩の県 きのこの人工栽培の豆知識

「まつたけ」の人工栽培はむずかしい？



まつたけも人工栽培できたら、安くなるのに・・・と思いませんか？でも、まつたけには人工栽培がむずかしい理由があるんです。

それは栄養のとり方。しいたけやえのきなどは、倒れた木や落ち葉などから栄養をもらって育つのにに対し、まつたけは、生きた木（アカマツ）の根っこにくっつき、お互いに栄養分を交換して育ちます。つまり、木と共生しているわけです。このようなきのこは、人工栽培がむずかしいといわれています。



「たての18」㊪㊫たけの豆知識

茶わんむし に「舞茸」を入れると・・・！？



茶わんむしには、よくしいたけが使われます。「代わりに舞茸を入れてもおいしそう」と、舞茸を入れてみたら大変！いつまでたっても卵が固まらず、シャバシャバの茶わんむしに。

これは、舞茸に含まれる「タンパク質分解酵素」の働きで、卵のタンパク質が固まらないからです。

舞茸を入れたいときは、一度火を通してこの酵素を働かなくしてから使うと卵が固まります。

