

ランチメール^{3/6}

今日は^{きょう}鮭^{さけ}にマヨネーズをぬり、^{やさい}野菜を
のせて焼いた「^{さけ}鮭のマヨネーズ焼き」です。
マヨネーズは^{なに}何から^{つく}作られているのか
知^しっていますか？^{おも}主に^{たまご}卵・^{しょくぶつ}植物油・^す酢・
^{しお}塩^まを^{つく}混ぜて作ります。

ポイント^{たまご}は^き卵の^み黄身。本来だと、^{ほんらい}混ざら
ない^{しょくぶつ}植物油と^すお酢^きですが、^み黄身を
加^{くわ}えること^まで^あ混ざり合^あい、マヨネーズが
できあ^すがります。また、^{しお}お酢^{しお}や^{しお}塩には
^{さいきん}細菌^ふが増^ふえるのを
^{おさ}抑^{ちから}える力^{ちから}があるので、
^{なが}長^ほく^{ぞん}保存^ほする
こと^{なが}ができます。

