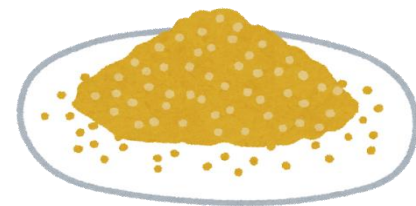


ゴマ<sup>たんたん</sup>たっぷり<sup>はい</sup>坦々スープには、練り<sup>ね</sup>ごまとすりごまが入っています。ごまは、すりつぶしたり、<sup>きざ</sup>刻んだりするとより一層<sup>いっそうかお</sup>香りが引き立ち、<sup>ひ</sup><sup>た</sup>栄養も吸<sup>えいよう</sup>収<sup>きゅうしゅう</sup>しやすくなります。ゴマは古くから<sup>からだ</sup>体<sup>げんき</sup>を元気にするものとして食<sup>た</sup>べられてきました。あの小<sup>ちい</sup>さな一<sup>ひとつぶ</sup>粒<sup>なか</sup>の中に、体<sup>からだ</sup>に必要<sup>ひつよう</sup>な<sup>えいよう</sup>栄養がぎっしり詰<sup>つ</sup>まっています。





キムチチャーハン、ごまたっぷり<sup>たんたん</sup>坦々スープ、杏仁豆腐<sup>あんにとろ</sup>