

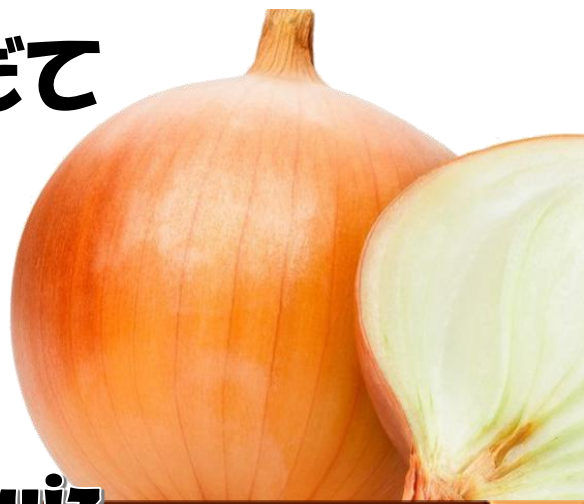
# 11がつ20にちの こんだて

ごはん

のっぺいじる

あわじたまねぎころっけ

ごまあえ



## Today's Quiz

玉ねぎを切った後、手についたにおいを

消すための効果的な方法は何ですか？

①レモン汁で洗う

②砂糖水で洗う

③重曹で洗う



ゆっくり  
よくかんで  
たべよう



こたえ： ①

玉ねぎを切った後の手についた匂いを消すには、レモン汁や酢を使うと効果的です。これらの酸性物質がにおい成分に作用し、中和します。また、ステンレス製のシンクを手でこすると同様に匂いを軽減する効果があります。これによって、玉ねぎの硫黄化合物を抑え、匂いが残るのを防ぎます。他の方法としては、重曹での洗浄も効果があります。

# 11がつ20にち きょうのたべもの

