

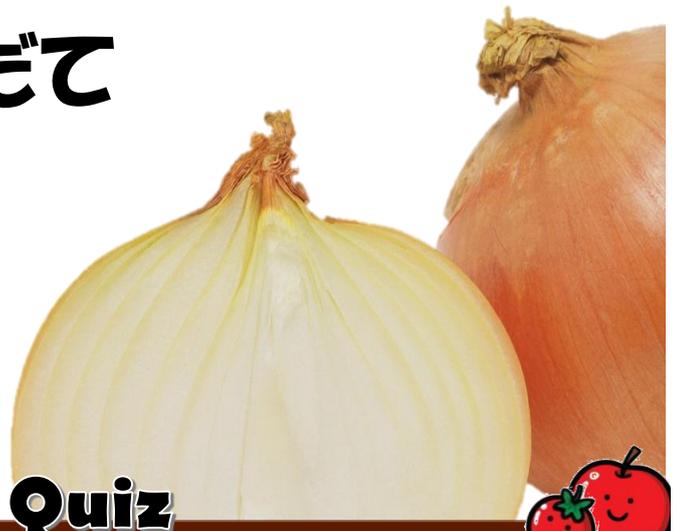
# 2がつ18にちの こんだて

ぎゅうにゅう とうふぱん

おにおんすーぷ

みーとぼーるのけちゃっぷそーす

さつまいもとぶろっこりーのさらだ



## 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しょう？

- ①レモン汁で洗う
- ②塩でこする
- ③砂糖水で浸す
- ④重曹で洗う



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。

# 2がつ18にち きょうのたべもの



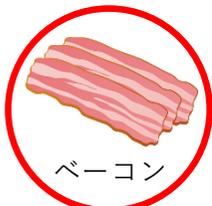
ぎゅうにゅう



ツナフレーク



ミートボール



ベーコン



マヨネーズ



オリーブ  
オイル



あぶら



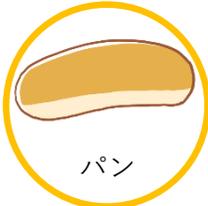
にんじん



さつまいも



さとう



パン



ブロッコリー



パセリ



にんにく



マッシュルーム



たまねぎ



トマト



しょうが



ピーマン



キャベツ

