

きょうのこんだて

5がつ15にち

ごはん

ABCすーぱ

とりのれもんがけ

ぽてとさらだ



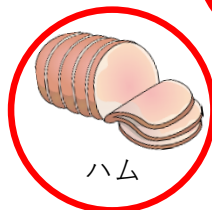
きょうのポイント

レモン

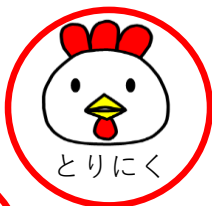
レモンの果汁は酢よりも酸味がやわらかいので、酢の代用として使うことができます。皮は料理やデザート、ドリンクに風味を添えたり材料のくさみを消したりする役目もあります。国産のレモンの旬は12月～1月ですが、いろいろな栽培の仕方があるので通年出回っています。原産地はインドの北部で日本へは明治8年に伝わりましたが、本格的に妻財され始めたのは、大正時代に入ってからでした。



5がつ15にち きょうのたべもの



ハム



とりにく



パスタ



あぶら



かたくりこ



さとう



キャベツ



きゅうり



パセリ



レモン



しめじ



とうもろこし



マヨネーズ



ごはん



じゃがいも



たまねぎ



にんじん

