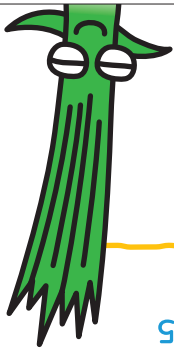


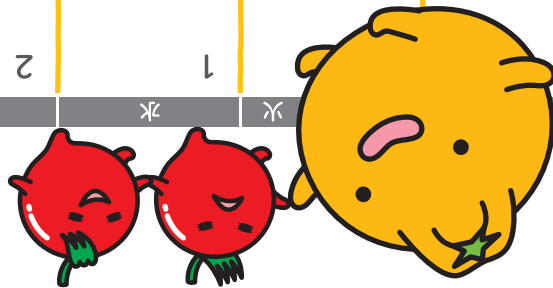
「旬」をチェック!
ごじまん品の



長ネギは、巻きがしつかりしていて緑と白の境目がはっきりしているものを選びましょう。緑の部分は、煮込み料理で肉の臭み消しとして使えます。



26	27	28	29	30	昭和の日
19	20	21	22	23	24
12	13	14	15	16	17
5	6	7	8	9	10
			1	2	3
日	月	火	水	木	金
4	5	6	7	8	9
11	12	13	14	15	16
18	19	20	21	22	23
25	26	27	28	29	30



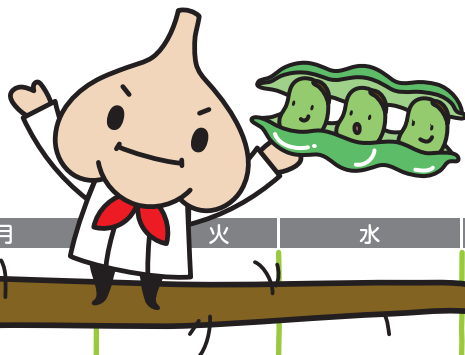
1 2 3 4 5 6 7
8 9 10 11 12 13 14
15 16 17 18 19 20 21
22 23 24 25 26 27 28
29 30 31

4

2020

2020

5



1 2 3 4 5 6
7 8 9 10 11 12 13
14 15 16 17 18 19 20
21 22 23 24 25 26 27
28 29 30

日	月	火	水	木	金	土
3	4	5	6	7	8	9
憲法記念日	みどりの日	こどもの日	振替休日			
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

「旬」をチェック!
ごじまん品の



ニンニクは、頭の頂点がしまっていて、白くて丸く粒の大きなものを選びましょう。保存は、冷蔵庫を避け、風通しの良いところが適しています。

