

まむる かち でんしょう やさい に ついて ?

まむる かち でんしょう やさい とは ...

まむる かち の でんしょう やさい とは、古くから まむる かち 町 で育てられてきた 物 です。

3分 で できる 一品

(セタ白ささぎの サラダ)

- お皿に、「セタ白ささぎ」をのせ、お好みの やさい を入れ、オリーブオイル、こしょうで味つけをして かんせい します。

上の サラダ の 絵



セタ白ささぎを作った人の名前

中川♡フキコ さん

オドロキ!! 真室川の住人たちの「セタ白ササギ」のよびかた

白いササギ

? でんしょう クイズ?

雪おりにについて

。やたらうさんのおきに入りはとみ子さんの作った何でしょう。

- ① めたいまやき
- ② にまめ
- ③ つけもの (こたえはうす)

農家のおうぢししぽ。(小野幸美さんのししぽ)

。赤にんにくのしょう油づけ。

「材料」

赤にんにく(お好みのりょう)

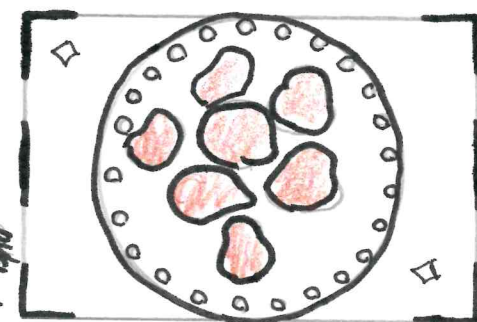
しょう油

「作り方」

- ① にんにくの皮をむき、煮け容器にんにくを入れにんにくかき混ぜるようにしょう油を入れます。

「いったんかんせい」

- ② そのまま食べる。



* 1年くらいつけこむのがオススメ。