

🎵 □□□□□□□□ □□□□□□□□



□□□□ (*^o^*)

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

□□□□□□□□□□□□□□□□□□🎵

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□🎵

□□2□□

□□□ □□ □□

□□□ □□ □□□

□□□ □□ □□

□□□ □□ □□

□□□□□ □□□□

□□□□□□□□□□P□

□□□□□1/2

□□□□□□

□□□□□□□200ml□□

□ □□□□□□400ml□

□□ 80g □□□□□□□□□□□□□□🎵

□□□□□ □□□□□□ 1□

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

□□□□□□□□cm□□

お漬物

お漬物は、夏にぴったりの食べ物です。夏は暑いので、冷たいお漬物が食べたいですね。お漬物は、体にいいだけでなく、お料理のアクセントとしても活躍します。今回は、簡単なお漬物の作り方を紹介します。

材料：大根、人参、きゅうり、ごぼう、しょうが、塩、砂糖、酢、醤油

作り方：1. 大根、人参、きゅうり、ごぼうを洗い、皮をむき、斜めに切ります。2. しょうがは薄切りにします。3. 切った野菜をボウルに入れ、塩、砂糖、酢、醤油を加えます。4. 30分ほど漬けます。5. 完成です。



お漬物は、夏にぴったりの食べ物です。夏は暑いので、冷たいお漬物が食べたいですね。お漬物は、体にいいだけでなく、お料理のアクセントとしても活躍します。今回は、簡単なお漬物の作り方を紹介します。

材料：大根、人参、きゅうり、ごぼう、しょうが、塩、砂糖、酢、醤油

作り方：1. 大根、人参、きゅうり、ごぼうを洗い、皮をむき、斜めに切ります。2. しょうがは薄切りにします。3. 切った野菜をボウルに入れ、塩、砂糖、酢、醤油を加えます。4. 30分ほど漬けます。5. 完成です。



お漬物

お漬物は、夏にぴったりの食べ物です。夏は暑いので、冷たいお漬物が食べたいですね。お漬物は、体にいいだけでなく、お料理のアクセントとしても活躍します。今回は、簡単なお漬物の作り方を紹介します。

材料：大根、人参、きゅうり、ごぼう、しょうが、塩、砂糖、酢、醤油

作り方：1. 大根、人参、きゅうり、ごぼうを洗い、皮をむき、斜めに切ります。2. しょうがは薄切りにします。3. 切った野菜をボウルに入れ、塩、砂糖、酢、醤油を加えます。4. 30分ほど漬けます。5. 完成です。

