

^{きょう}今日の^{みる}みそ汁の^{たま}玉ねぎは、「^{しんたま}新玉ねぎ」になります。

^{しんたま}新玉ねぎは、^{たま}玉ねぎを^{つうじょう}通常より^{はや}も早く^{しゅうかく}収穫して、

^{かんそう}乾燥^{しゅっか}させないで出荷されるもので、^{いま}今しか^{あじ}味わえない

^{しょくざい}食材です。^{すいぶん}水分を^{おお}多く^{ふく}含んでおり、^{たま}玉ねぎ特有の

^{から}辛みが少なく、^{あま}甘みがあるので、^{なま}サラダなど生の

^{じょうたい}状態でもおいしく^た食べられます。

ぜひ味わって^た食べてみてください。





しろみぎかな や はくさい あぶら あ
ごはん、白身魚のバターしょうゆ焼き、白菜と油揚げの
かりかりサラダ、^{しんたま}新玉ねぎの^{しる}みそ汁