

5月12日(火)



たまねぎ

# 新玉ねぎ



春になると、店頭に「新玉ねぎ」が並び始めます。一般的な玉ねぎは、収穫後に乾燥させてから出荷されますが、新玉ねぎは収穫してすぐに出荷されるため、みずみずしく辛味が少ないのが特徴です。

生で食べるサラダにもぴったりです。春だけの味を楽しみましょう。

豆とひじきのサラダ

鶏肉とキャベツの  
ガーリック炒め

ごはん

オニオンスープ