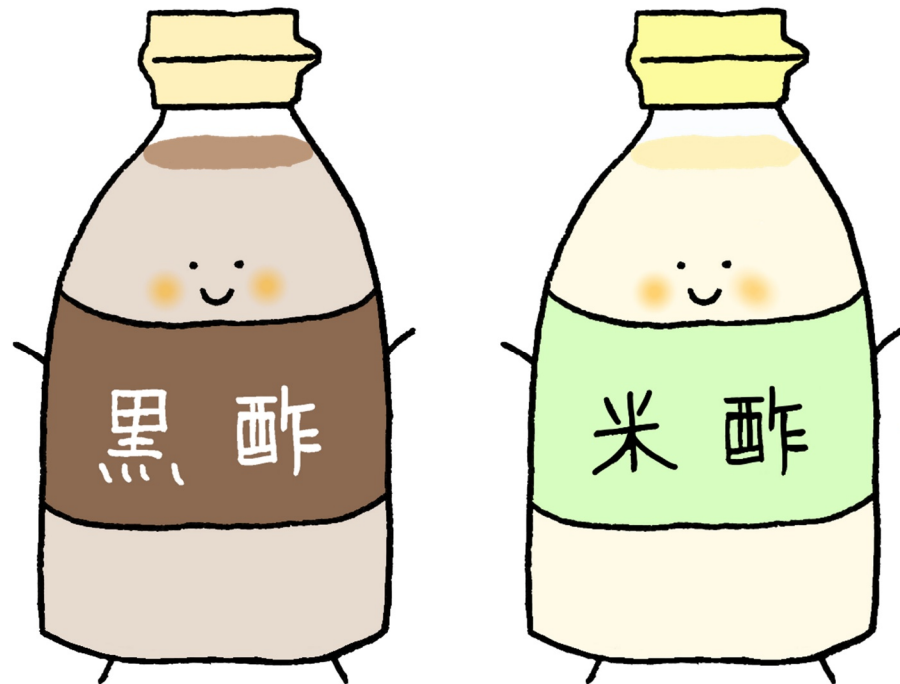


くろずいた ホキとれんこんの黒酢炒め

ふつう す せいはいくまい げんまい と しろ
普通のお酢は、精白米(玄米からもみを取った白いお
こめ)から作られますが、**黒酢は玄米**から作られます。その
ため色が黒っぽくなります。味も少し違うので、違いを楽し
んでください。



す ふく さん
お酢に含まれるクエン酸は、
つか と た
疲れを取ってくれるから、食べた
げんき
ら元気になるよ！！