





あしたば

【この野菜は、収穫後、呼吸作用が盛んになり、呼吸熱により、品質が劣化する。呼吸作用を抑えるために、収穫後、すぐに低温で貯蔵することが必要である。】

【この野菜は、収穫後、呼吸作用が盛んになり、呼吸熱により、品質が劣化する。呼吸作用を抑えるために、収穫後、すぐに低温で貯蔵することが必要である。】

【この野菜は、収穫後、呼吸作用が盛んになり、呼吸熱により、品質が劣化する。呼吸作用を抑えるために、収穫後、すぐに低温で貯蔵することが必要である。】

【この野菜は、収穫後、呼吸作用が盛んになり、呼吸熱により、品質が劣化する。呼吸作用を抑えるために、収穫後、すぐに低温で貯蔵することが必要である。】





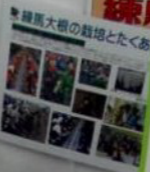




半白胡瓜



練馬大根



伝説小松菜



果凍うどとりんご

100g 40円  
数量限定 1日 100個 200個 300個  
価格 200円 300円 400円

1. 果凍うどとりんごは、うどとりんごの果肉をミキサーで砕き、果糖液を加えて混ぜ、型に入れて固めます。  
2. 果凍うどとりんごは、果糖液の量によって硬さが変わります。  
3. 果凍うどとりんごは、冷蔵庫で冷やして食べます。  
4. 果凍うどとりんごは、果糖液の量が多すぎると柔らかすぎます。  
5. 果凍うどとりんごは、果糖液の量が少なすぎると硬すぎます。



白うどとど





学校名 荒川区立原中学校  
寺島なす

寺島茄子

滝野川

東京工

三河島大豆

江戸東京野菜

