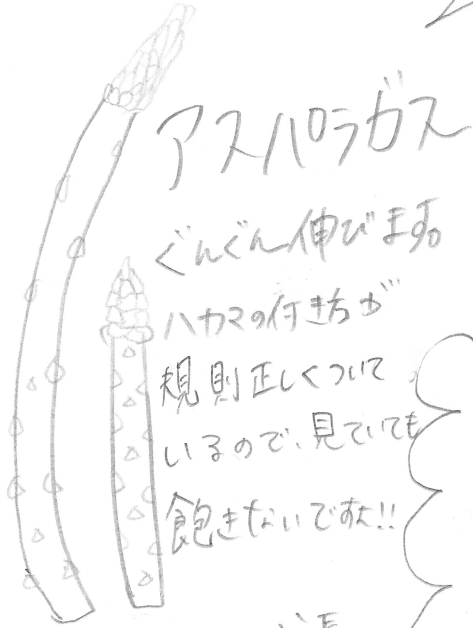


緑い ————、はい
 5月の おすすめ 食材
 おいしい



アスパラガス

ぐんぐん伸びた
 ハカマの作りかた
 規則正しくつ
 いてるので、見て
 飽きないです!!

空にむかって成長

そら豆



うだけ!!

本春キャベツ

春キャベツ
 別の品種
 ちよと
 味はちよと
 千葉、三浦から



とはまた
 の本春キャベツ
 とんがった感じ
 せからか

千葉、三浦からキャベツの本場の春キャベツ

新じゃが

新たま

新にんじん

新れんこんも
 オススメ!!

葉大根



じゃごと
 グルメホブトスターで
 焼いて
 ほっくり食べてね

ただの大根の葉では?

ただの大根葉もおいしいですが
 (実は大根葉は緑黄色野菜です。ビタミン豊富)

葉大根は葉は0.5kgに食べる大根。

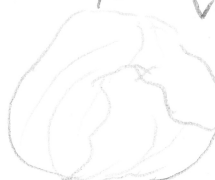
ものによっては小さい大根が絵のように入っていますよ

お漬物やスープ、お粥、お茶漬けに入れてもいい一品です

畑いっほいに
 じゃがグリーン

雨地ラス、始まるよ

一面のラス畑はとて新鮮がおいしい
 芯がマイル、という方は
 ラス40パーセント
 牛乳とみそでスープに
 丸ごと全部のロリと
 食べましょう



ラスです。↑

ロン も出始めです。
 甘くておいしいロンに
 生ハムは合います。

ちよと早かった皮に近いところが固かった、
 そんな時が生ハムの出番です。

生ハムの塩味がロンの甘さを
 引き出してくれます。

