



12/12 ブロッコリー^{しゅうかく}収穫

ブロッコリー^{しゅうかく}を3つ収穫することができました。



ブロッコリーの塩（しお）ゆで 12月12日火曜日

材料（ざいりょう）

ブロッコリー
—
塩（しお）



気がついたこと

ブロッコリーが大きかったです。葉っぱの緑の色が濃かった。葉っぱがブロッコリー1つに5枚くらいついてた。塩ゆでは、塩みがいいとついてて美味しかったです。茎も固くなくて柔らかかったです。茎は少ししょっぱかったです。柔らかいブロッコリーーの塩ゆででうれしかったです。塩ゆでしてときいい匂いがしてきました。

ブロッコリーの塩（しお）ゆで 12月12日火曜日

材料（ざいりょう）

ブロッコリー
—
塩（しお）



気がついたこと

軽いと思ったらちょっと重くて、葉っぱが大きくてびっくりした。3個収穫しました。茹でて食べたら上の部分が水分が溜まってしょっぱくて、下の部分が普通に美味しかった。

ブロッコリーの塩（しお）ゆで 12月12日火曜日

材料（ざいりょう）

ブロッコリー
—
塩（しお）



気がついたこと

意外と大きいブロッコリーが3個ありました。葉はたくさん食べられていました。これは小さかったです。茹でたブロッコリーーは美味しかったです。味は塩がさっぱりしていました。

ブロッコリーの塩（しお）ゆで 12月12日火曜日

材料（ざいりょう）

ブロッコリー
—
塩（しお）



気がついたこと

緑でふさふさしてた。大きくなっていた。3ここれた。ゆでて食べたらやわらかかった。おいしかったです。