

調理本虫采。好ゆめ

食文化の方だ

地方へ行くと 妙ずらしの合った物が

その地域で ねこのものが 牛舎のこまがある

味物 ニースでできると

そんなのがあるの とおどろく

今回 江戸と大阪の食文化のちがいが

カタカタとわかって

江戸は 江戸原野が 研がくりの 天

太正 年どが 手かゝり 合手ととる

屋台でさつとわら ちがいが

大阪は いくくり料理とちがいが

たのしみ วัฒนธรรม

生活のしかた ちがう 食文化は

今もある

4-1-1 ちがう ちがう ちがう

ゆづくり べろとちがう ちがう ちがう

いそがしいのだ

食の物のカタチが ちがう ちがう

買のちがいを ちがう

ハルビレにまくと

ホビんとうとまなも「4」に

料理をすうのはゆきうといのだ

息子一家は

全員料理は

ふたつだと思ってる

ところだ夕合何に「うりう

4」に「うりう

自分で調理出来たうり

と思ってる

2025
5/6