

「旬」をチェック!
ごじまん品の



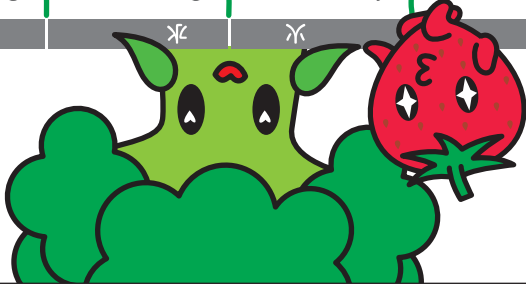
ミカンは平べったい形で色が濃いもの、皮が薄くてジューシーなものを選びましょう。保存は段ボールだと腐りやすいので、木箱などに移し替えるといいですよ。



27	28	29	30	31		
20	21	22	23	24	25	26
13	14	15	16	17	18	19
6	7	8	9	10	11	12
	1	2	3	4	5	
日	月	火	水	木	金	土

12

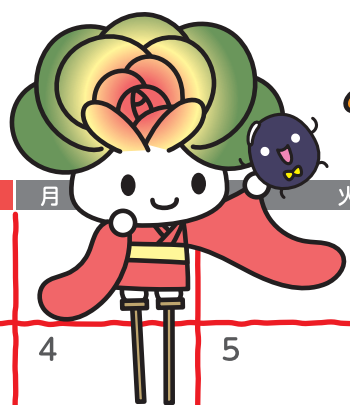
2020



2021
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

2021

1



2020
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

					1 元日	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11 成人の日	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						
日	月	火	水	木	金	土

「旬」をチェック!
ごじまん品の



黒豆はおせち料理の定番ですが、近年では黒大豆の枝豆も人気が高まっています。普通の大豆と同じように、大豆イソフラボンが含まれています。

