

7月7日の



イチオシ!

きりぼしだいこんにもの 切干大根の煮物



きりぼしだいこんは、だいこんほそき
太陽の光にあてて乾かして作ります。

太陽の光で干しただいこんは、甘み
が強くなり、骨のもとになるカル
シウムも増えます。

栄養もおいしさもUPです!

太陽の力ってすごいですね。

切干大根の煮物とごはんを
一緒に食べましょう!

