

冷凍みかん

今日は冷凍みかんをつけました。

冷凍みかんは、急冷と水つけを繰り返して外に氷の膜を作り、乾燥を防ぐ工夫をしています。

みかんには、ビタミンCはもちろん、カロテンやクエン酸も豊富で疲労回復や風邪の予防に効果があり、美肌作りには欠かせない果物です。

冷凍みかんの容器と後始末について

みかんは和え物容器に入っています。内ぶたは入っていません。食べ終わった皮などは、入っていた和え物容器に入れてください。*8月にも冷凍みかんを予定していますので、同様にお願いします。

