



・キンカンの<sup>み</sup>実

みかんの<sup>なかま</sup>仲間で<sup>こつぶ</sup>小粒です

・旬：<sup>しゅん</sup>冬（<sup>ふゆ</sup>1月～<sup>がつ</sup>3月）

・<sup>にが</sup>ほろ<sup>あまず</sup>苦く<sup>あじ</sup>甘酸っぱい味

・<sup>おお</sup>多く<sup>ふく</sup>含まれる<sup>えいようそ</sup>栄養素

・<sup>おお</sup>ビタミンCを<sup>ふく</sup>多く含みます。

・<sup>た</sup>食べ方<sup>かた</sup>

<sup>かわ</sup>皮つきの<sup>に</sup>まま<sup>た</sup>煮て<sup>おお</sup>食べることが多いです

<sup>かんろ</sup>甘露煮（<sup>に</sup>あまく<sup>に</sup>煮たもの）、<sup>づ</sup>シロップ漬け、ジャムなど