

おもな食品の旬（中学校）

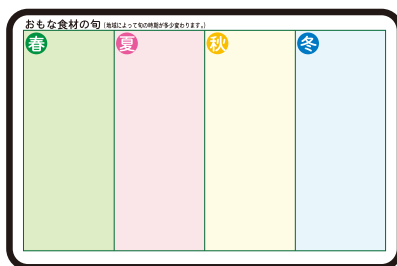
取扱説明書

ご使用前に・・・

- 製品の安全を確認してから、ご使用下さい。
- ご使用前に、必ずこの説明書をお読みの上、正しくご使用下さい。
- この説明書は、大切に保管して、必要に応じてお読み下さい。

中に入っているもの

○旬の食品カード 88枚



おもに春が旬の食品：21枚



おもに夏が旬の食品：24枚



おもに秋が旬の食品：21枚



おもに冬が旬の食品：19枚



予備無地カード：3枚 ☐ ☐ ☐

使い方

- 食べ物が多く穫れて、おいしくなった時期が旬です。この時が栄養素を多く含みます。カードをボードに貼って四季の収穫時期を表します。
- 地域によって、多少違いがあります。キャベツなどのように旬があまりなく甘味がます冬や、やわらかい春キャベツ、夏は高原キャベツがあります。レタス本来は冬ですが、夏は気温の低い所で育てた高原レタス。
- また、カボチャのように収穫は夏で貯蔵して冬に食べると、甘味がます野菜もあります。
- 玉ねぎは、春の新玉ねぎ、品種・産地によって一年中旬。
- 板面はスチールなので、旬のカードを季節ごと貼付けて使用できます。
- 書く時は、ホワイトボード専用ペンをご使用ください。
- 予備無地カードはここにはない食品を書いてご使用ください。

お手入れ方法

- 汚れた時は、水や液体洗剤を含ませた柔らかい布で拭いて下さい。
- シンナーやその他有機溶剤は使用しないで下さい。



注意

〈安全上の注意〉

- 本来の目的以外の使用はしないで下さい。

〈使用上の注意〉

- 高い所から落下させると破損の原因になります。
- ボードをスチール黒板に貼付ける際は、しっかり固定されているか確認して下さい。

〈保管する時の注意〉

- カードはそろえてケースに保管して下さい。
- 温度の高い所や直射日光が直接当たる場所に置かないで下さい。



株式会社 オータケ

〒343-0844 埼玉県越谷市大間野町5-265-1
TEL: 048-989-8591 FAX: 048-989-8592
<http://kabuotake.juno.bindsite.jp/>



破損して
いた
場
合
は
こ
ち
ら