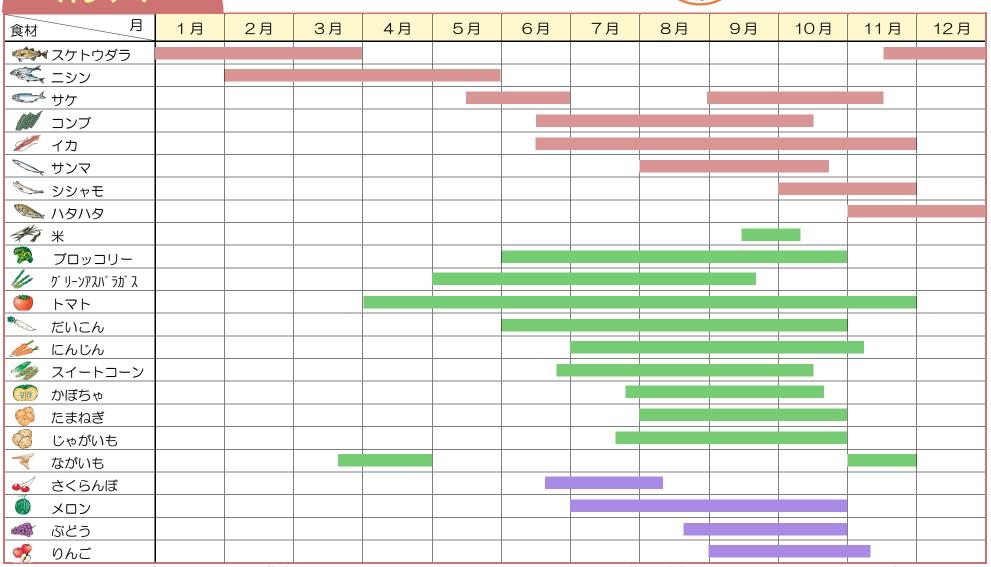
北海道の旬の食材 カレンダー

食べものには旬があります。旬のものは、その季節に多く採れるばかりではなく、栄養価が高く、おいしいものです。



北海道の「安全・安心」「おいしい」「楽しい」 をみんな一緒に満喫してほしい、そんな願いを 込めたのが「どんどん食べよう道産 DAY」です。



※水産物は多く水揚げされる時期を、農産物は主に収穫される時期を掲載しています。貯蔵性が高いものは市場に出回る期間が長くなります。 ※産地や気候、さらに品種や栽培方法などによって時期が異なることがあります。

参考文献:北海道フードマイスター検定公式テキスト(発行:札幌商工会議所) ほか