

たまねぎ

たまねぎの^{れきし}歴史

にほん

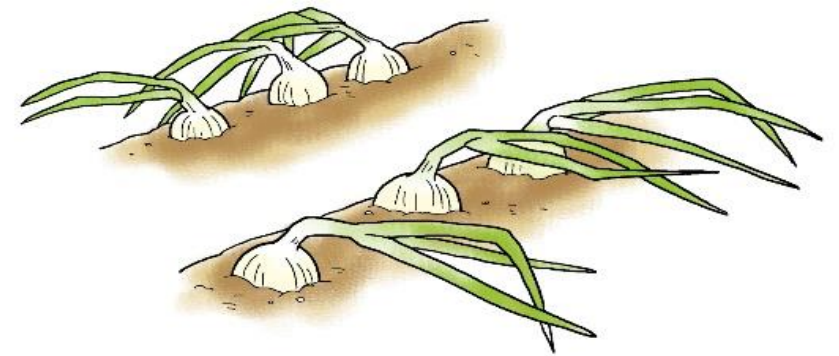
たまねぎは、もともと日本にはありませんでした。

^{さいしょ} ^{とうきょう} ^{そだ}

た。最初、東京で育てようとしたのですが、

^{きこう} ^あ

気候が合わず、うまくいきませんでした。

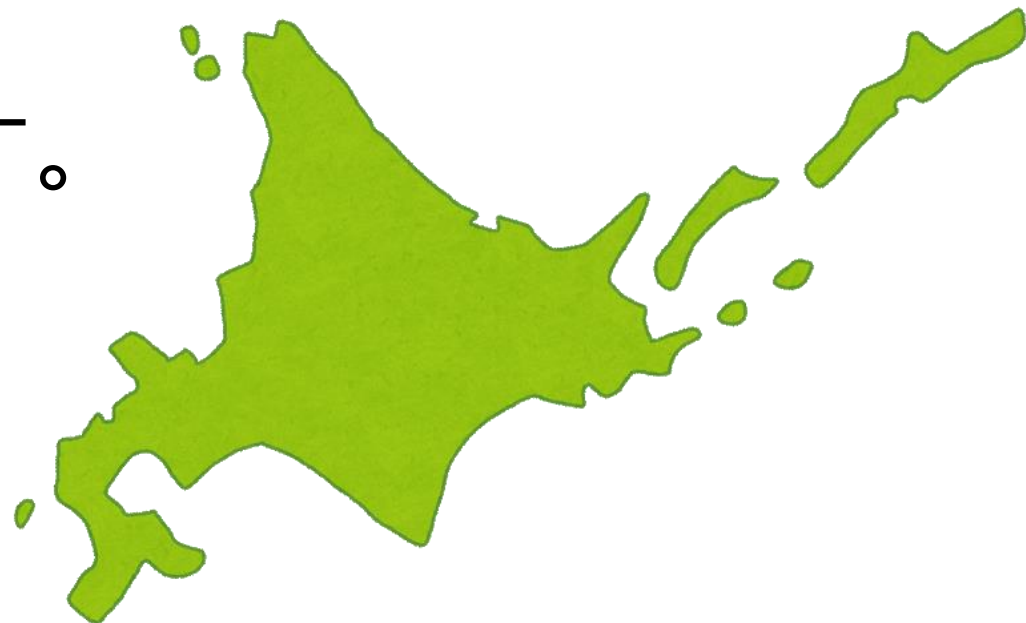
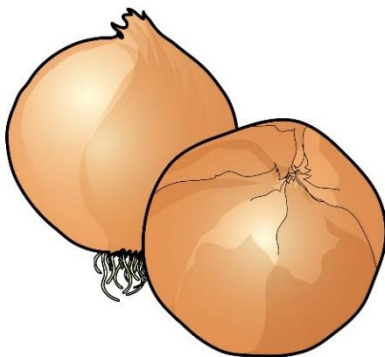


たまねぎの^{れきし}歴史

にほん ^{さいばい}
日本で、はじめてうまく栽培できたのは

ほっかいどう
北海道

だそうです。

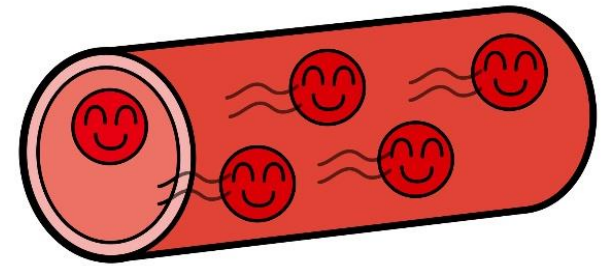


たまねぎの はたらき

たまねぎには、

けっえき

血液をサラサラにしてくれたり、



つか

疲れをとってくれたりする はたら働きがあります。

たまねぎは、^{きゅうしょく}給食でよく使われる^{つか}野菜^{やさい}です。

^{きゅうしょくしつ}給食室では…

ひとつずつ
ていねいに
^{てあら}手洗いしています。



たくさんの
たまねぎを、

ひとつずつ
てき
手で切ったり…





スライサー

きかい
という機械で
き
切ったりします。

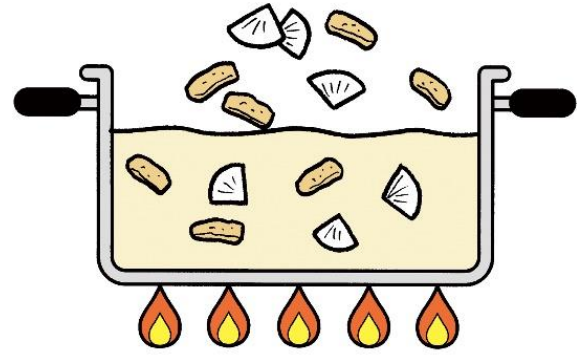
ここで...

たまねぎ クイズ♪





たまねぎは、

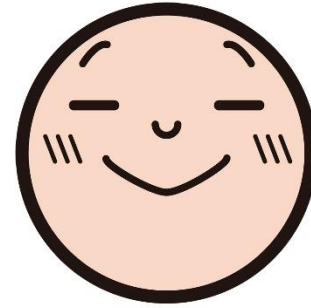


に
煮ると どうなるでしょう？



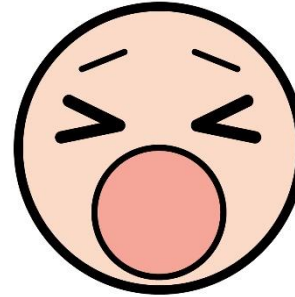
①

あま
甘くなる



②

から
辛くなる



③

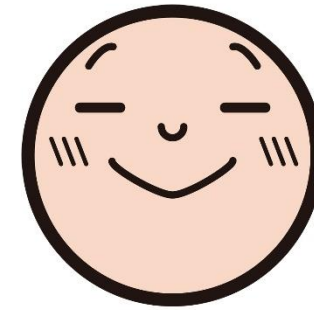
くる
苦しくなる



せいはいは・・・

あま

①甘くなる

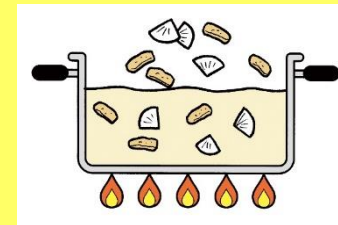


からみ かお に

たまねぎの辛味と香りは、煮たり、いためたりすると、

あま せいぶん か

甘みのある成分に変わります！





たまねぎは、どくとくの からみせいぶん 辛味成分が
おいしさの ひみつです！

きょう 今日、みる みそ汁はい にたまねぎが入っています。

きゅうしょく 給食では、ほかに

カレーライス・にもの 煮物・もの じる物・いたもの 炒め物など

いろいろな りょうり 料理とうじょう に登場します！



のこそさず

た

食べてね!