

たまねぎ

令和4年9月22日
北空知圏学校給食センター

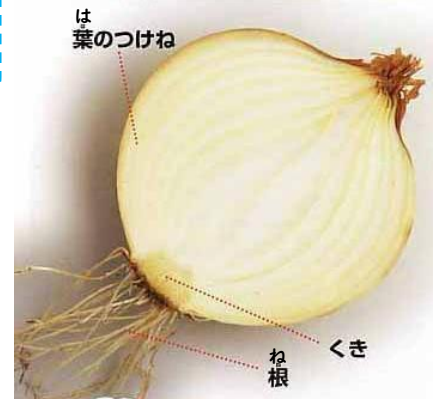
きょう たにんどん つか
今日の他人丼には、たくさんのたまねぎを使っています。

たまねぎの辛みと香り、切った時に涙がでてくるのは「硫化アリル」という

せいぶん けつえき はたら
成分で、血液をサラサラにする働きがあります。

クイズ

わたし た ぶぶん
私たちが食べているたまねぎは、いったいどこの部分
でしょうか？「根」、「くき」、それとも「葉」でしょうか？



こたえ

せいかい は はんぶん き
正解は、「葉」でした。たまねぎを半分に切ってみ
ると、短いくきがあります。私たちが食べているとこ
ろは、葉のつけねがふくらんだものです。

いた あま で あま かん た
たまねぎは炒めると甘みが出ます。甘みを感じながら食べましょうね！

