

4がつ15にちの こんだて

ごはん

しんたまねぎのみそしる

さわらのしおやき

やさいのおかかあえ



Today's Quiz



給食クイズ

「新玉ねぎ」とは何でしょうか？

- ①そういう名前の品種
- ②開発されて1年以内の品種
- ③収穫してすぐに出荷した玉ねぎ



ゆっくり
よくかんで
たべよう



こたえ：③

玉ねぎと言えば、茶色でパリパリした感じの皮があるイメージですよね？実はあの皮は、収穫してから1ヶ月くらい乾燥させた結果です。そうすることで、玉ねぎは長い間保存できるようになります。新玉ねぎの場合は、3月～5月ごろに収穫した玉ねぎを乾燥させずにそのまま売っています。春に収穫された新玉ねぎは水分が多くてやわらかく、辛味も少ないのが特徴です。

4がつ15にち きょうのたべもの



みそ



こんぶ



さわら



かつおぶし



さとう



ほうれんそう



キャベツ



あおねぎ



だいこん



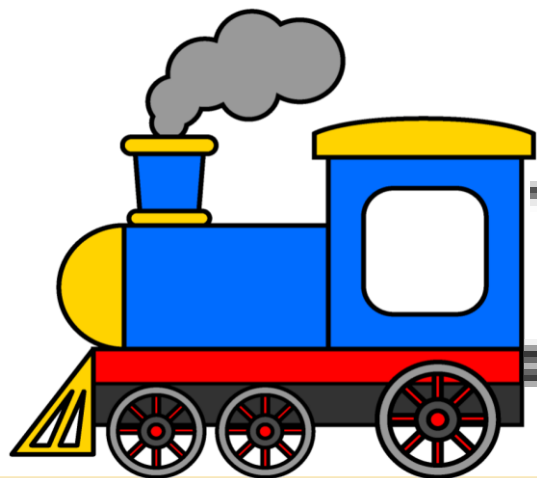
たまねぎ



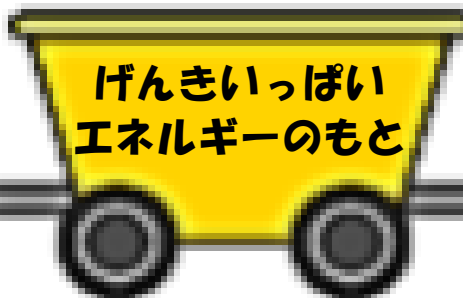
にんじん



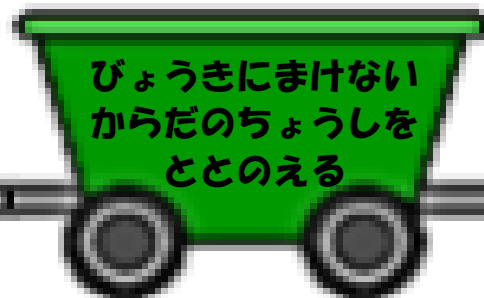
えのきだけ



からだを
つくるもと



げんきいっぱい
エネルギーのもと



びょうきにまけない
からだのちょうしを
ととのえる