



新たまねぎのお話（中）



みなさん、こんにちは。今日は、「新たまねぎ」のお話をします。

新たまねぎは、秋のうちに種をまき、春にとれるやわらかな、たまねぎのことをいいます。甘みが強く、たまねぎのツンとしたにおいが少なく、おいしく食べることができます。たまねぎは1年中出回っていますが、新たまねぎは春にしか食べることができないものです。

たまねぎをいためると、独特のコクのある甘さが出ます。これは、たまねぎをいためると、水分がとんで、たまねぎに含まれる甘みが強くなっていくからです。また、加熱することによって生のたまねぎのツンとした香りがへって、甘い香りにかわります。

では、たまねぎクイズを出します。みなさんが食べているのはたまねぎのどの部分でしょうか。1番 根、2番 葉、3番 花。答えは、2番の葉です。たまねぎは土の中で育ちますが根ではなく、根の上の部分の葉が大きく育ったものです。たまねぎを英語でオニオンと言いますが、その意味は、葉の集まったものというラテン語からきているそうです。

今日の給食の牛肉とたまねぎのうま煮に、「新たまねぎ」を使っています。味わって食べてください。