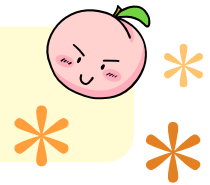


## たまねぎのお話（小）



みなさん、こんにちは。今日は給食に関するクイズをします。

今から3つのヒントを出します。私の名前を当ててください。

ヒント1 私は、みなさんが大好きなカレーやミートソースに入っています。

ヒント2 私は、うす茶色の服を着ていて服をぬぐと真っ白です。

ヒント3 私は何もしていないのに、ほうちょうで切るとなみだが出てきます。

もうわかりましたね。正解は、たまねぎです。

たまねぎは1年中お店で売られていますが、春にとれるたまねぎは、「新たまねぎ」と言われ、みずみずしくて、あま味が強く、ツンとするにおいが少ないのが特ちょうです。

愛知県でもたまねぎはたくさん作られていて、給食では4月から7月ごろまで愛知県で作られたたまねぎを使っています。

たまねぎは、味にくせがないため和食・洋食・中華など、いろいろな料理に使えるので、とても便利です。

今日の給食は、春の日差しをたっぷりと浴びた「新たまねぎ」をたくさん使った、たまねぎスープです。自然のめぐみに感謝して、いただきましょう。