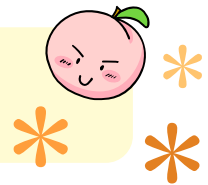


## たまねぎのお話（中）



みなさん、こんにちは。今日は、たまねぎのお話です。

たまねぎは、南北に長い日本の地理的な特徴を生かし生産されるので、一年中お店に出回っています。たまねぎの主な産地は、北海道や佐賀県、兵庫県などです。愛知県でもたまねぎをたくさん作っています。学校給食では、4月から7月まで愛知県産の新たなまねぎを使っています。

たまねぎを縦半分に切ると、一番下にある固いところが芯です。そこから重なり合うようについているのが「葉」で、<sup>しん</sup>芯の部分が「茎」です。いつも私たちが食べているのは「葉」の部分になります。

みなさんは、たまねぎを切っていて、涙が出たことはありませんか。これは、たまねぎが虫に食べられないように身を守るためのもので「<sup>りゅうか</sup>硫化アリル」という成分が原因です。この「<sup>りゅうか</sup>硫化アリル」は、私たちの体では、血液をサラサラにしてくれたり、疲れをとってくれたりとても良い働きをしています。

今日の給食は、春の日差しをたっぷりと浴びた新たなまねぎをふんだんに使った、たまねぎスープです。自然の恵みに感謝していただきましょう。