



5月の地場産物

阿南市中央学校給食センター

おな

同じたまねぎでもちがう？

しん

新たまねぎ

VS

たまねぎ



み め
見た 目



かわ しろ
○皮が白くてうすい

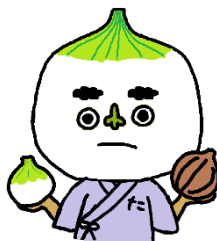
すこ みどりいろ
少し緑色

すいぶん
水分たっぷりで、やわらかい

いろ かたち ちが
色や形の違いを
見てみよう!!

かわ ちゃいろ
●皮が茶色くて、パリパリ

ギュッとしまっていて、かたい



しゅん
旬

いま た
○今だけしか食べられない!

とれたての3~5月の春だけ

ねんじゅう おーけー
●1年中いつでもOK!

かんそう ほそん
乾燥させるので、保存できる

○「さっと」がおすすめ!

から しみ すく
から味が少なくて、あま~い

なま ひ とお
生やさっと火を通すのがおすすめ!

あじ
味

●「じっくり」で変身!

なま すこ
生だと少しからい

じっくり いた
じっくり炒めるとあまくなるよ!

どうして切ると「なみだ」が出るの?



き め はな
切ると、目や鼻をチクチクさせる成分が空 中に飛び出すからだよ!

せいぶん からだ げんき
この成分が体 を元気にしてくれる栄養の正 体なんだ!

うらわさ ひ
裏技: たまねぎを冷やしてから切ると、なみだが出にくくなるよ!