

# 食育ニュース

1月15日(水)

副菜皿

りんご

ぎゅうにゅう  
牛乳

ドレッシングを  
まぜましょう。

深皿

えびクリームライス

飯椀

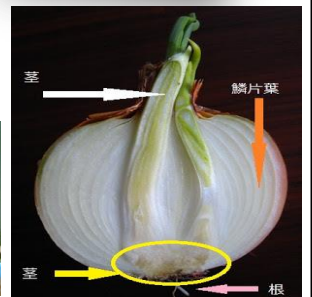
イタリアンサラダ

今日のようなクリームや、カレー、シチューでは、<sup>あまみ</sup>甘味とコクを出すため玉ねぎが  
ふんだんに使用されますが、ここでクイズです。

Q. 私たちは、玉ねぎのどの部分を食べているでしょう？

①根 ②<sup>くき</sup>茎 ③葉 ④花

答えは、③の葉です。玉ねぎの葉は、地中で内側に巻くよう  
に重なっていて、私たちはこの部分を食べています。花は、  
収穫が近くなると、地上に伸びた茎の先にできます。



## 給食室の様子



バターや白ワインなどと一緒に炊き込み、  
にんじんライスを作りました。

ホワイトルーを加えて仕上げたソ  
ースです。

