

今月の
食育コラム

onion

たまねぎ

たまねぎは、明治時代から日本で作られている野菜です。みなさんが好きな「カレー」や宮城県の郷土料理「油麩丼」に欠かせない材料です！

★旬は大きく分けて2回★

6～7月の新たまねぎと、収穫してから保存して甘くなる秋冬。

★切り方で変わる食感や味★

繊維にそって切る→シャキシャキ
横に切る→甘くなる



年間テーマ：食べ物イングリッシュ
作成：大崎市学校栄養士会