



塩川食育通信



5月給食の目標 食事のマナーを身につけましょう

献立のねらい 新玉ねぎの季節、味わって食べよう。

5月生まれお誕生給食を楽しく食べましょう。

5月24日(木)

フルーツしらたまポンチ



たまごどやさいの
ごまずあえ



むぎごはん
ポークカレー

5月生まれお誕生

おめでとうございます。

耳より情報

スタミナ作りにかかせない

玉ねぎ 硫化アリルという成分が

1. 胃(い)の働きを良くする。
2. 疲れをとる。
3. 血液をきれいにする。



カレーの野菜の材料と言えば、玉葱 ジャガ芋 にんじんが定番。その中でも、玉葱の味が、カレーの味を決めると言ってもよいほどです。今日のカレーは、新玉ねぎを使いました。



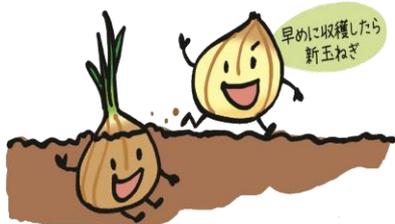
給食クイズ

新玉ねぎとは、どんな玉ねぎの事でしょうか？

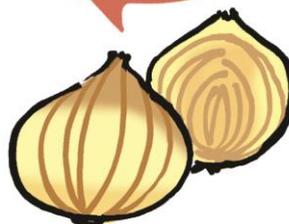
- ① 早めに収穫した玉ねぎ
- ② 新しい方法で作る玉ねぎ
- ③ 新しい品種の玉ねぎ

こた 答え

1 新玉ねぎとは、早めに収穫した玉ねぎのことです。



しんたま
新玉ねぎは、
はや
早めに収穫された
たま
玉ねぎです。



日本に玉ねぎが入ってきたのは、明治時代。玉ねぎは、血栓を溶かす、また、鉄の吸収を高める働きがあるとされています。