

とっとり

ふるさと

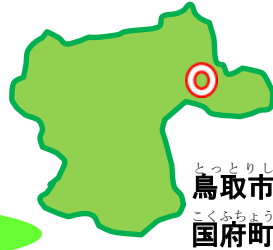
探検



令和5年6月19日号

鳥取市の学校給食センターでは、毎月19日の食育の日に「とっとりふるさと探検」として、地元食材を活用した献立を提供しています。6月は、給食で使用している鳥取市国府町の「新たまねぎ」（万葉の玉姫）を紹介します。

しん 新たまねぎ



鳥取市 国府町

万葉の玉姫は、鳥取市国府町国分寺で学校給食用に栽培されているたまねぎです。

しん えいようそ 新たまねぎの栄養素は？

たまねぎには、血液をさらさらにする働きのある『**硫化アリル**』が多く含まれています。春から初夏にかけて収穫される新たまねぎは、辛みが少なく甘みがあり、みずみずしいのが特徴です。汁物や炒め物、和え物など幅広く料理に使うことができます。

しん あま ひみつ 新たまねぎの甘みの秘密

- ・たまねぎ作りに適した土
- ・日照時間が長い
- ・昼と夜の温度差が大きい
- ・日当たりがよい



TORI きゅうちゃん



しゅうかく なが 収穫までの流れ



なっしちゃん

- ・8月下旬・・・たまねぎが育つ苗床を作る。(種を育てる場所)
- ・10月中旬・・・たまねぎが育つ土壌を作る。(苗を育てる土作り)
- ・11月上旬・・・苗を植え付ける。
- ・5月下旬・・・収穫、選別(大きさ)、出荷

(収穫は5月下旬から7月下旬に行います。)



<掘り起こし機械を使用しての作業風景>



大きく育ったたまねぎは、収穫の時にはとても重たいですが、みなさんに食べてもらうよう愛情をこめて作っています。育てたたまねぎを子どもたちに提供することがやがいです。

た かた おすすめの食べ方

かき揚げ、天ぷら、いかとたまねぎの煮物です。



国分寺たまねぎ生産組合さんとJAの担当者さん

制作 鳥取市教育委員会 (栄養教諭・学校栄養職員部会)