

6月11日（水）

- 食パン
- りんごジャム
- マカロニのクリーム煮
- フレンチサラダ
- 牛乳



せいか町でとれた玉ねぎを使ったマカロニのクリーム煮とフレンチサラダです。玉ねぎとして食べているのは、根っこ、茎、葉っぱのどこでしょうか？ 実は、葉っぱの部分を食べています。葉っぱが成長するにしたがって厚みを増し、重なり合って丸くなって太ったものです。お日様にあたる時間と温度で、じょじょにふくらんで玉ねぎらしくなっていきます。英語のオニオンという名前はラテン語のユニオンから来ているそうです。葉っぱの集合したものという意味があります。