

今回は玉葱（たまねぎ）です



玉葱は中央アジア原産といわれ、栽培の歴史は4000年を超えるそうです。香り成分の硫化（りゅうか）アリルは、涙が出る原因ですが、コレステロールの代謝を活発にして、血液をサラサラにする働きがあります。

3, 4月に採れるものは、**新たまねぎ**と呼ばれ、辛味が少なくサラダなどにもおすすめです。写真のものは、**黄たまねぎ**といいます。天日干しをすることで、皮が茶色くなり、長く貯蔵できるようになります。

今回は5歳児が給食で使う玉葱の皮むきをしました。



皮、むきにくいな～

また、うすい皮ある～
むいたらまっしろや～



りんごみたいな
さわりごち～
つるつる～



発見！
まるがいっぱい～

むけたよ！
目は痛くならなかつたよ～



むいたら、「つるつる」「ぬるぬる」「べとべと」とそれぞれ感じた感触を教えてくださいました。鼻に手を近づけて「ちょっとくさいな」と、においも確かめていました。むくのが楽しくて少し小さくなってしまった玉葱もありましたよ。

