

はつかいち たも きゅうしよく
廿日市のおいしい食べ物を給食でつかってるよ！

たべもの新聞 しんぶん

Vol.34 玉ねぎ

令和元年6月12日 廿日市学校給食センター

はつかいちがっこうきゅうしよく がつ げじゆん がつじよじゆん おおの
廿日市学校給食センターでは、5月の下旬から9月上旬まで、大野
ちいき そだ たまねぎ しやうじょう
地域で育てられた玉ねぎを使用しています。玉ねぎの種は9月下旬
にま ていどせいじょう はたけ うか
に播かれ、ある程度成長したら畑に植え替えられます。



いしいあきよし みちこ ふうふ
—石井明好さん・道子さん夫婦—

いしいさんは、いつも丁寧（ていねい）に作業（さぎょう）されて、ひと手間（てま）を惜（お）しまずにたまねぎを育てられていました。「玉ねぎは、いろいろな料理（りょうり）に使（つか）えます。どの料理（りょうり）でも、おいしく食（た）べて欲（ほ）しいです。」と言われていました。

1月25日

はたけ うか いっかげつ す
畑に植え替えて一ヶ月が過ぎました。



きみどりいろい はな は ちひ
黄緑色の細い葉が成長して長（なが）いです。

2月22日

かいめ ついひ おこな ついひ かいおこな
2回目の追肥（おひき）を行いました。追肥（おひき）は4回（よっぴ）行（い）います。



みどりいろい が 濃（あ）くなり、
葉（は）も太（ふと）くなりました。

5月31日

たまねぎの葉（は）が倒（たお）れたら収穫（しゆく）の時期（じき）です。



① 葉（は）を10cm程度（ていど）残（のこ）して、切（き）り落と（お）します。



ちゆうこし
ずっと中腰（ちゆうこし）する
さぎょう たいへん
作業（さぎょう）は大変（たいへん）です。

② ひとつずつ土（つち）の中（なか）から玉ねぎ（たまねぎ）をひき抜（ぬ）きます。



ひとばんはたけ お つぎ ひ りやうで つち
一晩（ひとばん）畑（はたけ）に置（お）き、次（つぎ）の日に両手（りやうて）でこすって土（つち）を
おと（お）した後（あと）、家（いえ）に持（も）って帰（かえ）ります。

③ 家（いえ）に持（も）って帰（かえ）ったたまねぎは、上（うへ）の部分（ぶぶん）と根（ね）（赤い線（せん）の部（ぶ）分（ぶん））を切（き）り落と（お）し、乾（か）燥（そう）させます。

