

学校ファームのたまねぎです。



新郷東小学校5年生が学校ファームで収穫したたまねぎを、今日の献立「夏野菜のみそ汁」に使います。



使用する前に検査を受けます。  
検査しやすいように細かくして  
測定器にかけます。  
1kg中にふくまれる量を調べます。



合格しました！



これから調理です。八百屋さんのたまねぎと比べるとちょっと小さめです。

学校ファームのたまねぎです。



皮をむいて、頭を切り落とし、根と茎を  
取りのぞきます。



きれいに洗います。



切裁機に入れる前に小さくカットします。



切裁機でスライスします。

学校ファームのたまねぎです。



スライスしたたまねぎを釜に入れます。



なすは色が変わらないようにごま油で炒めてから入れます。

溶いたみそを入れて完成です。



「夏野菜のみそ汁」には、たまねぎとなすのほかに、油あげ、かぼちゃ、さやいんげんも入っています。



配缶をして学校に届けます。  
収穫したたまねぎを使ったおみそ汁、  
お味はいかがでしょうか。



学校ファームのたまねぎです。



先日、新郷東小学校2年生が「まちたんけん」  
で新郷センターに来てくれました。



調理の様子を見学して、たくさん質問も  
してくれました。



また来てね。待ってます。

