

こんにちは、給食委員会です。

2月5日(水)今日の献立は

・むぎごぼん・トテキたまねぎソース・ひじきのマリネ・みそしる
・ヨーグルト・牛乳

今日のおすすめはトテキたまねぎソースです。

みなさんなぜたまねぎを切ると目が痛くなるのか、知っていますか？

それは、たまねぎに含まれる硫化アリルと呼ばれる成分です。

玉ねぎを切ることで、玉ねぎの細胞が破壊され、中に含まれていた、
硫化アリルが気化することで空気中に漂うからです。

給食室の方々に感謝して食べましょう。