

# 塩田産 玉ねぎ

今日の企画給食は塩田産(上田市内産)の玉ねぎです！  
7月5日から塩田地域で採れた玉ねぎが給食に使われています。  
本日の給食は6月15日に東塩田小学校の5年生39名のお友達  
が収穫してくれた玉ねぎが使われています！  
暑い中一生懸命に収穫してくれた玉ねぎを味わいながら食べてね！

## 玉ねぎが育つまで

これが玉ねぎの種です！  
一粒の大きさは約1mmと、とても小さいです。

種をまいたら  
わらを敷いて大切に守ります

9月



6月

10月

苗が20cmくらいになったら  
1本ずつ植え直しをします。



葉っぱが倒れたら  
いよいよ収穫です！

昨年は約12,000kgを  
みんなに  
給食で食べて  
もらったんだよ

寒い冬を越えて  
春が来るのを待ちます！

玉数にすると大体60,000玉になるんだよ！

この日は約4,000玉の玉ねぎを収穫したよ！  
収穫をした東塩田小学校のお友達は  
『重くて大変だけど食べるのが楽しみ。』  
『自分の顔と同じくらい大きさの玉ねぎがあった。』  
と沢山の感想を話してくれました！

玉ねぎはメイン料理になることはありませんが  
どの料理にも使えるのでほぼ毎日使われているよ！  
どの料理に玉ねぎが入っているか見つけてみてね！

生産者の清水宏之助さん

### 生産者の清水さんにお話を聞きました！

- ①栽培で気を付けていることは？  
→学校給食用として子供たちのために玉ねぎを作っています。種から自分で育てており農薬もなるべく使わないようにしているので手間がかかります。また、給食の先生方が料理しやすいよう、大きな玉ねぎにするために梅雨前は毎日水を与えています。
- ②給食で食べる皆さんへ  
→同じ市内の仲間が苦勞して収穫した玉ねぎなのでぜひ味わいながら食べて欲しいです。また収穫体験をした東塩田小学校5年生の皆さんは収穫を思い出しながらたくさん食べてください。

