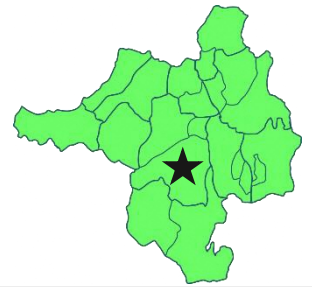


# そ た ま つ か まる曾玉ねぎを使った とうじょう ハンバーグが登場します



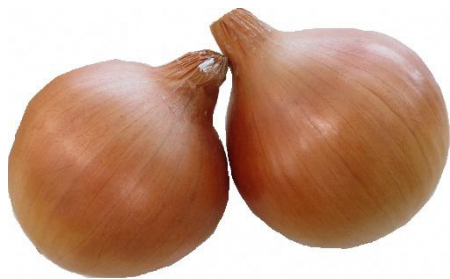
きゅうしょくでもいろいろな献立に登場している  
そがべちょうさん産のまるそたまねぎがハンバーグに  
なっとうじょうて登場します。



まるそたまねぎは、京都府亀岡市のそがべちょうむかしつくこゆうしゆめづら  
しいたまねぎです。時代のじたいへんかこうけいしゃぶそくせいさんりようげんしやう  
このちふたたまそで再び「まるそ」ブランドをふっかつせよと、2018年に  
「そがべちやうたまさいばい」がほっそくげんざい  
しないしゅうらくにてせいさんをしてしています。



## そ た ま とくちやう まる曾たまねぎの特徴



まるそたまねぎは、あじあま味は甘くシャキシャキしたしよっかん  
ピカピカのひやうめん、とくちやう表面が特徴です。  
かめおかひるよるきおんさたま  
亀岡の昼と夜の気温差や、玉ね  
ぎをつりこやよばれるばしよで  
ほかん保管しておくことで、あまま  
甘みが増しておいしくなります。



ハンバーグのソースには、曾我部町のまるそたまねぎと、本梅町で作られているしょうゆが使われています。

A 献立は11月9日(木)、  
B 献立は11月2日(木)に登場します。

## たまねぎを使って、給食のポトフを作ろう！

### 【材料(中学年4人分)】

・とり肉(1口サイズ)	80g
・玉ねぎ(薄切り)	1玉
・人参(短冊切り)	1/4本
・じゃがいも(さいの目)	1個
・キャベツ(短冊切り)	120g
・セロリ(薄切り)	10g
・ブイヨン	大さじ2
・薄口しょうゆ	小さじ1 1/2
・塩・こしょう	適量
・水	400cc

### 【作り方】

- ① 野菜類を切る。
  - ② 鍋に水を入れ、とり肉を煮る。
  - ③ とり肉の色が変われば、たまねぎ・人参・じゃがいも・キャベツ・セロリの順に加えて煮る。
  - ④ 野菜がしんなりしたら、調味料で味付けし、味がなじめばできあがり。
- ★とり肉の代わりにウインナーやベーコンを使ったり、キャベツの代わりにはくさいを使ったりすると、違うおいしさも味わえます！