



- ・たまねぎ

- ・旬^{しゅん}：新たまねぎ^{しん}(3月^{がつ}～5月^{がつ})

春^{はる}が旬^{しゅん}のものを新たま^{しん}と呼びます^よ

- ・よく使^{つか}われている献立^{こんだて}

カレー、肉^{にく}じゃが、チリコンカーン

- ・その他^た

通^{つう}常^{じょう}、たまねぎは日^ひ持^もちを良^よくするため、

収^{しゅう}穫^{かく}後^ご1か月^{げつ}ほど乾^{かん}燥^{そう}させて出^{しゅ}荷^{つか}されます。

新たまねぎは、乾^{かん}燥^{そう}させずにすぐ出^{しゅ}荷^{つか}される

ことから、みずみずしくて肉^{にく}質^{しつ}が柔^{やわ}らかく、

辛^{から}みが少^{すく}ないのが特^{とく}徴^{ちょう}です。

