

オニオン ニュースペーパー

校組優
者学之美日(金)
行小年行日
成5本行13
発5本発
豊松発
11月

もう、なみだは ながさない!

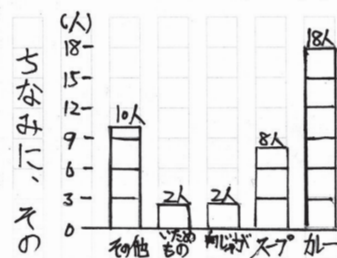
私は玉ねぎを切
た時になぜ、なみ
だが出るのか、気
になって調べてみ
ました。

玉ねぎを切ると
なみだがでるのは
玉ねぎにふくまれ
ているアミノ酸と
こう素が反応して
なみだをだせる性
質がある「硫化ア
リル」という物質
ができるからです
ようになり、アミ
ン酸と反応して、
なみだをだせる性
質がある「硫化ア
リル」がでます。
この「硫化アリ
ル」は空気中に蒸
発しやすいので、
目をしげきして
います。

玉ねぎにある栄養!

玉ねぎには、ど
んな栄養がふくま
れているのでしょ
うか?
調べてみると、
玉ねぎにはビタミ
ンC、B1、B2、
カルシウム、カリ
ウム、ケルセチン
などが含まれてい
ます。

40人に アンケート 持ち帰った玉ねぎ? 何つくって食べたの?



なみだをながさ
ずに切れるポイン
ト1.よく切れる
玉ねぎを切る前に
包丁と玉ねぎをよ
く冷やしておくこ
とです。

これが玉ねぎを
切った時になみだ
が出る理由です。
では、なみだを
ながさずに切るい
い方法はないので
しょうか?

包丁を使って玉ね
ぎの細ぼうをこわ
さないように切る
こと。
ポイント2は、
玉ねぎを切る前に
包丁と玉ねぎをよ
く冷やしておくこ
とです。

玉ねぎの成長

中村農場で学ん
だ、玉ねぎがで
るまでをまとめま
した。

私達のはなえから
玉ねぎを育てまし
た。他の中には、や
ぎそば、オニオンリ
ング、ハンバーク
ピザなどと答えた
人がいました。

私の家では、コ
ロッケやシチュー
などをつくって食
べました。
自分で育てた玉
ねぎなので、とび
きりおいしかった
うれしかったと、
みなさん言ってい
ました。

編集後記

この新聞で、た
くさん玉ねぎにつ
いて調べました。
そのおかげで、調
べる力がつきました。
た。色々情報がで
てきたので、良い
記事が書けました。



収穫の仕方は、
上は5センチ、
根は1センチ残
して切ること。
玉ねぎの葉が完
全にかれたら収穫
です。

た。5月に一人60
本を手で植えまし
た。玉ねぎの成長
とともに、草も伸
びていくので、草
ぬきをします。