

きゅうしょくニュース

令和2年11月 池田松川学校給食センター

ねぎのお話し

かんとう しろ かんさい みどり
関東は白 関西は緑

この言葉は「ねぎ」の食文化の違いを表したものです。

昔から東日本では、ねぎの白い部分を主に食べ、

西日本では葉の部分食べていました。

今では料理に応じてそれぞれを使い分けることが多いですね。

白ねぎ

「長ねぎ」または「根深ねぎ」とも言われます。

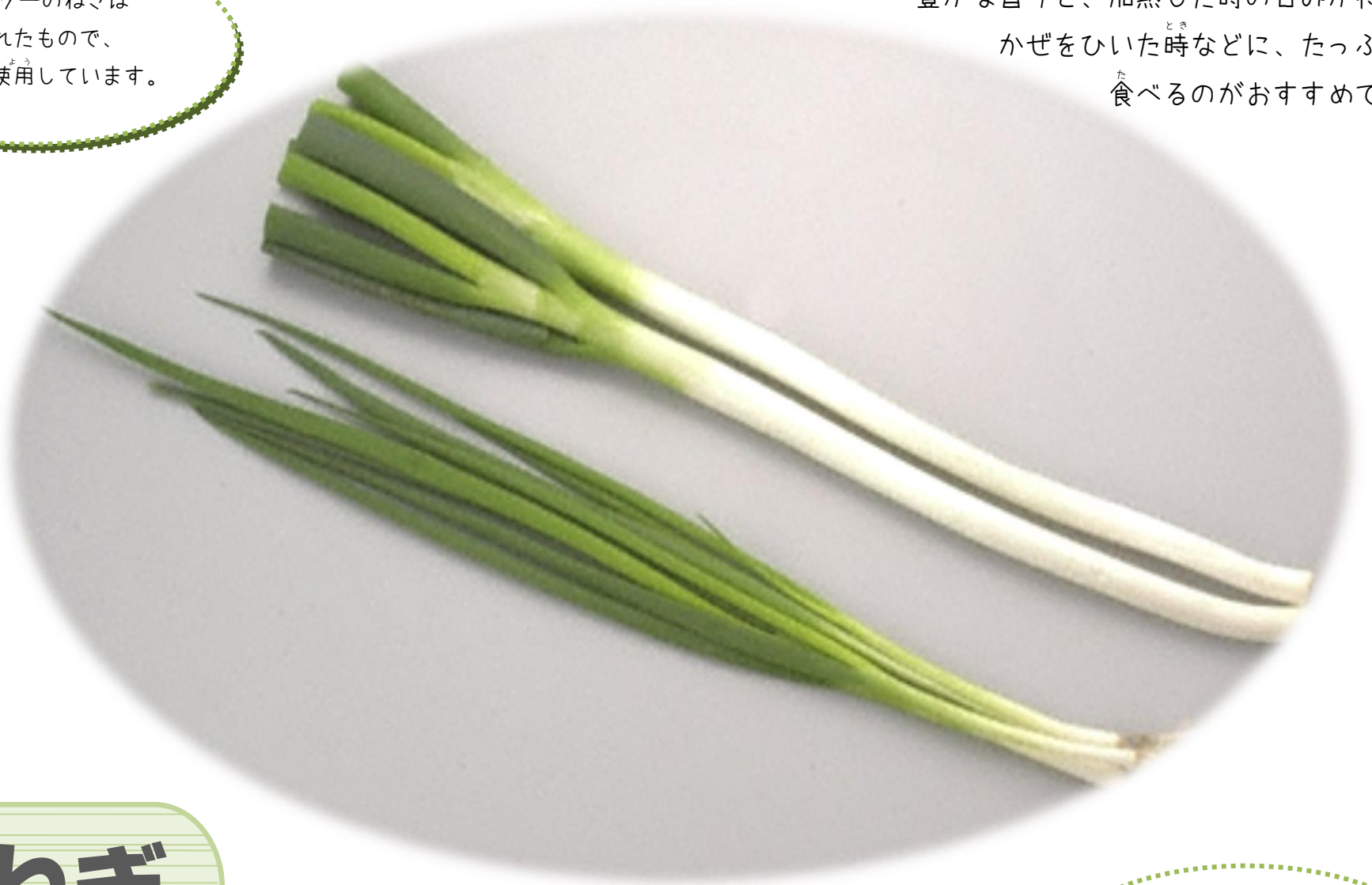
白い部分は「茎」ではなく「葉」の一部です。

豊かな香りと、加熱した時の甘みが特徴！

かぜをひいた時などに、たっぷりと

食べるのがおすすめです。

給食センターのねぎは
地域で獲れたもので、
白ねぎを使用しています。



青ねぎ

「葉ねぎ」「小ねぎ」「細ねぎ」「万能ねぎ」などいろいろな名前と呼ばれます。

濃い緑色なので、緑黄色野菜の仲間です。

細かく切って汁物の青みなどに使うほか、長めに

切ってお好み焼きなどに使うのもおすすめですよ。

なんで「緑」なのに
「青」っていうのかな？



昔の日本語では、色を表す言葉が
赤、青、白、黒の4つだったそうです。
詳しくは調べてみましょう！