

# 定時制農場だより



4月に新たに赴任された先生方、全日制から移動された先生方と農場見学行いました。歓迎の気持ちを込めてタマネギ収穫体験と新鮮なタマネギをプレゼントしました。2年生の皆さんありがとう。

## 農業マメ知識～ タマネギ 編

1 生では辛味と独特の香りがありますが加熱すると甘みが増します。

(辛味の原因は 硫化アリルという物質です)

2 **犬や猫にタマネギあげてはだめです。**

なぜ？犬や猫が玉ねぎを食べると、イオウ化合物が赤血球を破壊して溶血性の貧血を起こし、最悪は死にます。加熱調理しても毒性は消えないので、犬・猫には与えないでください。

3 **カルシウムやリン、鉄などのミネラルが豊富。**

血液サラサラ効果もあり健康パワー食品です。

4 **日本の産地は北海道や淡路島（兵庫県）が有名。** つづきは 授業と農場で学びます。



## 今日のおすすめ 1枚



3年担任 伊波先生に農場のおすすめ写真をおねがいしていますよ。他教科の先生の視点で農業を学ぼう。

これから1年間、農場にお邪魔して野菜やお花の写真、実習を頑張っている皆の写真が撮れることを楽しみにしています！

