

学校給食でよく使う食材

たまねぎ

学校給食での使用量

No.1!*

※野菜・果実等のうち

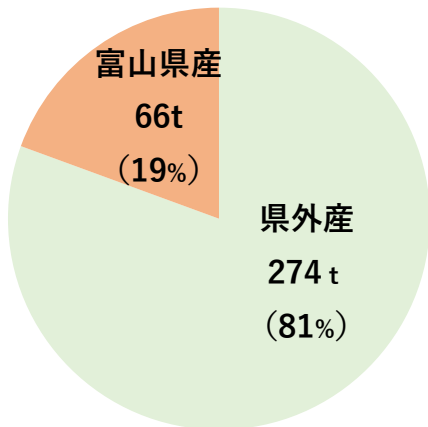


学校給食での使用状況

独特の辛味や甘味があるたまねぎは、サラダ、炒め物、煮もの、揚げ物など、幅広い料理に活用できるため、学校給食では一年を通して使われます。

大量調理に使いやすいLサイズ
(1個 250g~300g) が好まれます。

R2 総使用量 340t



学校給食のニーズ

- 年間を通して、週に3回~4回使用しています。
- たまねぎは学校給食で一番多く使われている野菜です。
- 旬のたまねぎは、地元産を使用したいな！



献立の活用状況

たまねぎをたっぷり使用し、あまみが出るまでよく炒めて調理します。

主な献立と
一人分の使用量



カレー 80g



新たまねぎと
シロエビの
かきあげ 40g



シチュー 70g



オニオンスープ 30g

県内の主な産地

滑川市、高岡市、砺波市、南砺市



出荷最盛期/◎

出荷時期/ ← →

6月	7月	8月	9月
	◎	◎	
←—————→			

R2 県内の主な販売量 2,165t
(上記産地以外含む)