

令和7年6月25日の給食

9 産地を
応援しよう



小田原市の名産

「下中たまねぎ」



小田原市の「下中たまねぎ」を給食でいただきます！下中たまねぎは、八王子市の姉妹都市である神奈川県小田原市の名産です。

八王子市と
小田原市は、平成28年に
姉妹都市になりました

★ 大根のフレンチサラダ

☺ 八王子産大根、きゅうり使用

★ 牛乳

★ ポテトオムレツ

☺ 八王子産じゃがいも使用

★★★ エビピラフ

☺ 八王子産ピーマン使用

★ 下中たまねぎのスープ

☺ 八王子産キャベツ使用



「下中たまねぎ」のやわらかくて あまいひみつ！

小田原市の下中地区は、昔からたまねぎの名産地として知られてきました。海風と栄養豊富な土壌で育った下中たまねぎは、辛みが少なく、やわらかい食感が特徴です。こだわりの有機肥料と、海の風、暖かい気温が、やわらかくてあまいたまねぎを育てます。

この風が、
おいしいたまねぎ
を育てるんだね



普通のだまねごと
間違えないように
しなひねり

下中たまねぎは、
甘くて、生でも
おいしく
聞きましたか・・・

「下中たまねぎ」には、 八王子市の有機肥料も 使われています。



下中たまねぎは、八王子の有機肥料も使った畑で育てられています。

小田原市では、有機肥料の確保が年々課題になっていましたが、おとし、八王子市内の小中学校の給食で下中たまねぎを使ったことをきっかけに、八王子の肥料も取り入れて栽培されるようになりました。

