

# めむろまるごと給食

令和8年  
5月22日(金)  
実施!

芽室で生産された 野菜や肉を みんなで食べよう!

## 芽室産食材の紹介

~5月22日(金)の献立~

令和8年度 1回目

### ■とんかつ



ぶたにく

### ■ごぼうと小松菜のみそ汁



ごぼう

### ■アスパラとコーンのサラダ



アスパラガス



コーン

### ■麦入りごはん

### ■牛乳

給食ではこの時期にしか食べることができない特別な野菜です!

## めむろのアスパラガス

- ・雪解け間もない5月上旬から収穫が開始され、皆さんの食卓に出回る十勝めむろ産のトップバターです。
- ・アスパラガスは昼と夜の寒暖差により甘みが増す野菜です。寒暖差が激しい芽室町のアスパラガスはとても甘く、やわらかいのが特徴です。
- ・生産者の皆さんは一本一本長さを確かめながら、手作業で収穫されています。



## 生産者さんからのメッセージ

アスパラは、種をまいてから収穫まで3年もかかる我慢の作物です。今皆さんが食べているのは、去年の栄養をたっぷり蓄えて育った特別な一本で、朝・昼前・夕方の1日3回、一番おいしいタイミングを見逃さないよう丁寧に収穫しています。

アスパラを生産する農家は減っていますが、この美味しいアスパラを未来に残したいと思っています。いつか皆さんが作り手になってくれたら嬉しいです!

アスパラの生産者 末吉さん

