

めむろ せいさん 野菜や肉を みんなで食べよう!

令和4年
10月7日(金)
実施!

めむろまるごと給食

めむろさんしょくざい しょうかい
芽室産食材の紹介

令和4年度 5回目

~10月7日(金)の献立~

ちゅうかどん
■中華丼

ぎゅうにゅう
■牛乳

たいこん とりにく
■大根と鶏肉のスープ

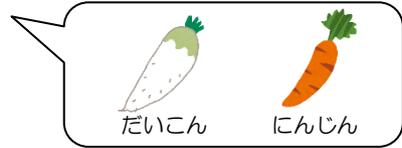
■キャベツとコーンのサラダ



キャベツ スイートコーン



たまねぎ ぶたにく しいたけ にんじん



だいこん にんじん

たま 玉ねぎについて



ほっかいどう たま せいさんりょう にほん
北海道は玉ねぎの生産量が日本
いち ぜんたい やくわり し
いで、全体の約7割を占めています。
めむろちょう つく たま
芽室町で作られている玉ねぎ
ひんしゅ
の品種はバレットベアとコディアック
きょう きゅうしょく
です。今日の給食ではコディア
しやう
ックを使用します。コディアックは
しやっかん あま ひか
シャキシャキした食感と甘みの控
えめなさっぱりとした味が特長で
あじ とくちょう
す。

たま 玉ねぎは…

は ぶぶん た やさい
葉の部分を食べる野菜です!

レタスやキャベツなどは葉を食べる野菜ですが、実は玉ねぎも、茎から伸びた葉の付け根が太った部分を食べています。玉ねぎが生まれたのは乾燥地帯だったので、葉を広げず重なり合って身を守ってきました。



せいさんしゃ 生産者さんからのメッセージ

たま びやうき き つ
玉ねぎが病気になるように気を付けながら大切に育てました。今年の玉ねぎは大きくできました。たくさん食べて元気な体を作ってください。

たま せいさんしゃ
玉ねぎの生産者

たなだ
棚田さん