

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

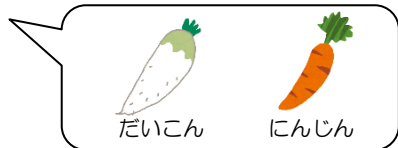
■キャベツとコーンのサラダ



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

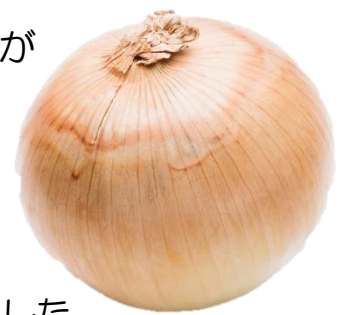
たま 玉ねぎについて



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
一で、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
の品種はバレットベアとコディアッ
クです。今日の給食ではコディア
ックを使用します。コディアックは
しゃきしゃきした食感と甘みの控
えめなさっぱりとした味が特長で
す。

たま 玉ねぎは… は ぶぶん た 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、莖か
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 びょうき たま つか
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 たなだ
玉ねぎの生産者 棚田さん