

めむろまるごと給食

めむろ せいさん 芽室で生産された 野菜や肉を みんなで食べよう!

令和4年
6月10日(金)
実施!

令和4年度 2回目

めむろさんしょくざい しょうかい 芽室産食材の紹介

がつ にち きん こんだて
~6月10日(金)の献立~

■ハヤシライス



ぎゅうにく



ブロッコリー

■牛乳

■アスパラとコーンのクリーミーサラダ



アスパラガス



コーン

栄養士からのひとこと

メモ

ハヤシライスが久しぶりに給食で登場します! 旬のブロッコリーをたっぷりと使ったハヤシライスです。サラダには旬のアスパラガスが入っています。アスパラガスの甘みを感じてください!!

めむろのアスパラガス

めむろちょうにはアスパラガスを生産している農家が34戸あります。

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。寒暖差が激しいめむろちょうのアスパラガスはとても甘く、やわらかいのが特徴です。

アスパラガスにはアスパラギン酸という栄養素が多く含まれています。このアスパラギン酸には体の疲れをとってくれたり、体力をつけてくれる働きがあります。



せいさんしゃ 生産者さんからのメッセージ



ことは きょうふう えいきょう ま
今年は強風の影響で曲がってしまったり変形してしまったアスパラガスが多いですが、味は変わらずおいしく育ちました。アスパラガスは栄養満点で体に良いのでぜひたくさん食べてください!



せいさんしゃ ぎやくし
アスパラガスの生産者 瘡師さん