

きゅうしょく

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

7月8日（金）実施

令和4年度 3回目

芽室産食材の紹介

■ドライカレー



だいす さやいんげん ぶたにく ぎゅうにく

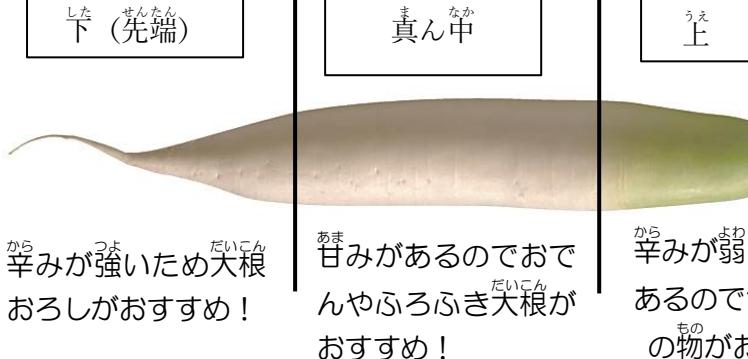
■牛乳

■キャベツと大根のサラダ



だいこん

だいこん ね
大根の根にはビタミンCやでんぷんの消
かこうそ ふく
化酵素が含まれています。消化酵素は腸の
はたら よ
働きを良くしてくれます。葉にはβカロテ
ンやカリウム、鉄などが含まれています。



から 辛みが強いため大根
おろしがおすすめ！

あま 甘みがあるのでおで
んやふろふき大根が
おすすめ！

から 辛みが弱く、甘みも
あるのでサラダや酢
の物がおすすめ！



めむろ だいこん

芽室の大根

5月上旬から8月上旬にかけて、種まきをします。大根は収穫できるまで約60日かかります。芽室町の大根の収穫期間は7月上旬から10月下旬で4か月あり、それぞれの季節にあった品種を使っています。寒さに強い品種「蒼の砦」、夏の暑さに強い品種「夏つかさ」など、季節によって6つの品種を使い分けています。今回のめむろまるごと給食で使われているのは「蒼の砦」です。

生産者さんからのメッセージ

だいこん ひょうき むし まも おんど あめ てん
大根を病気や虫から守るために温度や雨などの天
き き 気に気をつけながらまごころ込めて育てています。大
こん ふぶん た だいこん
根はすべての部分がおいしく、おすすめの料理は全部
の部分をおいしく食べられるふろふき大根です。そん
な芽室産の大根がこれからスーパーなどに出始めま
す。見かけたらぜひ食べてください！

めむろちょう
芽室町 だいこん生産組合
くみあいちょう かわぐちしんじ
組合長 河口真司さん