

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

めむろさんしょくざい しょうかい 芽室産食材の紹介

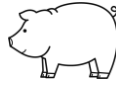
■ドライカレー



だいず



さやいんげん



ぶたにく



ぎゅうにく

ぎゅうにゅう ■牛乳



だいこん

■キャベツと大根のサラダ

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 ぶん 化酵素が含まれています。消化酵素は腸の
はたら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。

した (先端)

まんなか

うえ

から 辛みが強いので大根
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。

せいさんしゃ 生産者さんからのメッセージ

だいこん びょうき 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 根はすべての部分がおおいしく、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 せいさんくみあい
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