

めむろまるごと給食

芽室で生産された 野菜や肉を みんなで食べよう！

きゅうしょく

令和5年
3月10日(金)
じっし
実施！

令和4年度 9回目

芽室産食材の紹介

～3月10日(金)の献立～



芽室町で採れるてん菜のひみつ

芽室町では1年間で約170,612トンのてん菜が生産されています。芽室町で収穫されたてん菜の多くは町内にある加工工場に運ばれ、砂糖やオリゴ糖、ビートパルプなどに姿を変え日本全国へ届けられます。

今回の給食では、枝豆とてん菜のポタージュにてん菜のオリゴ糖を使っています。枝豆の香りとてん菜のオリゴ糖のやさしい甘味を感じてください。

オリゴ糖の体の中での働き

オリゴ糖はおなかの調子を整える効果があります。

また、むし歯になりにくい糖のためむし歯予防にもなります。

生産者さんからのメッセージ

芽室町はてん菜の一大産地です。我が家でも毎年12ヘクタールくらい植えていて、そこから採れるてん菜は160トンにもなります。てん菜から作られる砂糖は太ると言われていますが、体を動かすエネルギーで特に脳には一番大事です。食べ過ぎは良くないですが適度に摂ることは大切です。

てん菜の生産者 坂東 隆幸 さん



1つの根から
約170グラム
(約コップ1杯分)
の砂糖ができます

