

# めむろまるごと給食

きゅうしょく

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5年  
3月10日(金)  
実施!

令和4年度 9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  
～3月10日(金)の献立～

### ぎゅうにく 牛肉のスパイシーピラフ



ぎゅうにく



牛乳



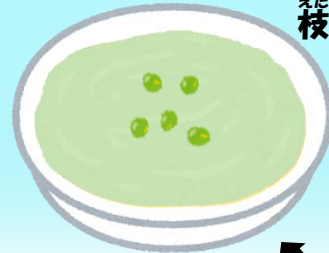
### カラフルマヨサラダ



ブロッコリー



コーン



### えだまめ さい 枝豆とてん菜のポタージュ



えだまめ



てんさいの  
オリゴ糖

フリーズドライの枝豆をかけて食べてね!

## めむろちょう と さい 芽室町で採れるてん菜のひみつ

めむろちょう ねんかん やく さい せいさん  
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。

こんかい きゅうしょく えだまめ さい  
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。



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



## せいさんしゃ 生産者さんからのメッセージ

めむろちょう さい いちだいさんち わ や まいとし う  
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  
糖は太るといわれていますが、からだ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。

さい せいさんしゃ ばんどう たかゆき  
てん菜の生産者 坂東 隆幸 さん