

めむろまるごと給食

めむろ 芽室で生産された せいさん やさい にく た 野菜や肉をみんなで食べよう！

めむろさんざいりょう
芽室産材料

【キーマカレー】



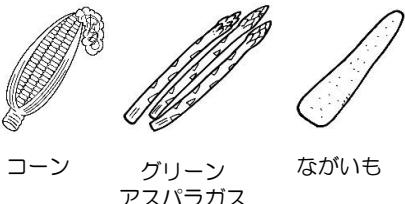
5月20日の献立

キーマカレー

ぎゅうにくの牛乳

アスパラとひじきのサラダ

【アスパラとひじきのサラダ】



グリーンアスパラガスの
おいしいゆでかた

- ①たっぷりの沸騰させたお湯に塩を
いひとつまみ入れます。
②40秒間ゆでて、氷水で一気に冷やします。
ゆ
ポイントは…茹ですぎないことです！



グリーンアスパラガス

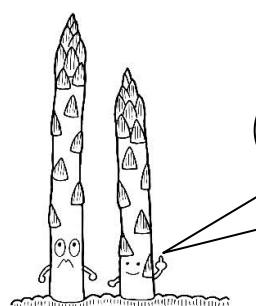
めむろちょう 芽室町では、40戸の農家さんが生産しています。

今年は5月初めの連休明けから少しずつ収穫が始まり、6月の中ごろまで収穫作業は続けます。

今は収穫が始まったばかりなので収穫量は少ないですが、おいしさはとても良いです。

収穫されたグリーンアスパラガスは、芽室町近郊や北海道内の市場、贈り物として本州などに
送られ、多くのひとに食べられています。

給食では6月の給食にも登場します。お楽しみに！



おいしい
グリーンアスパラが
できるまで

おいしくなるまで3年も

太くておいしいグリーンアスパラガスを収穫で
きるようになるには3年もかかります。収穫がで
きるようになってからは、約7年間同じ株から
収穫ができます。

次の春まで じっくり待ちます

短い収穫期が終わると、すべて採らずに畑で
成長させます。そうすることで株に栄養が蓄え
られて、次の春にまたおいしいグリーンアスパ
ラガスを収穫することができます。

芽室産がおいしい ひ・み・つ！

グリーンアスパラガスは太陽の光を浴びて
一気に成長することで、やわらかくなります。
芽室町は天気の良い日が多いので、やわらかく
おいしいグリーンアスパラガスがたくさん
収穫できます。